

IMPORTANT POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Veuillez compléter ces informations et conserver ce manuel pendant la durée de vie de l'appareil :

Modèle Nº : ______________________

Série Nº : ________________________

Date de l'achat : __________________

FRANÇAIS

Manuel d'installation et d'utilisation

Couvrant tous les modèles Solstice et Solstice Supreme avec système d'allumage sans allumette

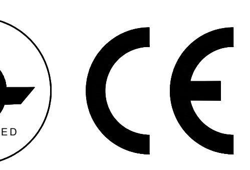
Construits après 08/2000













À L'ATTENTION DE L'ACHETEUR, DU PROPRIÉTAIRE ET DU GÉRANT

Lire ces mises en garde avant de les afficher bien en vue pour référence.

AVIS À L'ACHETEUR

Afficher en évidence les instructions à suivre si un utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès de votre fournisseur local de gaz.

MESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation , le réglage, la modification, la réparation ou l´entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d´installation, de fonctionnement et d´entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

AVERTISSEMENT

Toute mauvaise installation, modification, ainsi que tout mauvais entretien ou réglage erroné risque de provoquer des dégâts matériels, des blessures voire la mort. Lire entièrement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de procéder à l'entretien de cet appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués de préférence par un technicien Pitco agréé entretien et pièces détachées ou un autre technicien qualifié. Toute installation, entretien ou réparation effectuée par une personne non autorisée et non qualifiée annule la garantie.

AVERTISSEMENT

L'installation et tous les raccordements doivent obligatoirement être effectués conformément aux codes locaux en vigueur.
En Amérique du Nord, en l'absence de codes locaux, l'installation doit se conformer au code national relatif au gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au code d'installation relatif au gaz naturel et au propane, CSA-B149.1 : si applicables. En Australie, et appareil doit être installé conformément à l'AS/NZS 5601 (révision actuelle).

AVERTISSEMENT

Si, pendant la période de garantie, un client utilise une pièce non originale ou modifie une pièce d'origine achetés auprès de Pitco et (ou) de ses prestataires d'entretien et de pièces détachées autorisés, la présente garantie sera nulle et non avenue. De plus, ni Pitco ni ses filiales ne seront responsables d'aucune plainte, dommages ou frais encourus par un client et qui découleraient, directement ou indirectement, en tout ou en partie, de l'installation d'une pièce modifiées et (ou) obtenue auprès d'un centre de réparation non agréé.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de code local, conformément au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.2, selon le cas, et le tuyau doit être conforme à la norme AS/NZS 1869 et être de classe B ou D.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement disposer de moyens adéquats pour limiter ses déplacements indépendamment des raccordements au gaz ou à l'électricité. Les appareils simples équipées de pieds doivent obligatoirement être stabilisés à l'aide de sangles d'ancrage. Tous les appareils à roulettes doivent obligatoirement être stabilisés par des chaînes de retenue.

AVERTISSEMENT

Tout appareil à roulettes équipée d'un flexible de gaz doit obligatoirement être raccordé à la source de gaz par l'intermédiaire d'un raccord à débranchement rapide conforme à la norme ANSI Z24.41. En Australie, le raccord à débranchement rapide doit être **conforme à la norme AS4627.**

AVERTISSEMENT

NE PAS modifier une partie structurelle de l'appareil afin de pouvoir placer l'appareil sous une hotte d'extraction.

AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation équipant cet appareil est endommagé, il doit obligatoirement être remplacé par un technicien Pitco agréé entretien et pièces détachées ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENT

Débrancher le cordon d'alimentation avant toute réparation ou nettoyage de cet appareil.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas agréé pour un nettoyage au jet d'eau. NE PAS nettoyer cet appareil avec un jet d'eau.

AVERTISSEMENT

NE PAS tenter de déplacer cet appareil ou de transférer des liquides chauds entre la cuve à graisse vers un autre récipient quand l'appareil est à température de fonctionnement ou contient des liquides chauds. Vous risquez de vous brûler grièvement si la peau touche des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir d'une flamme nue pour chercher une fuite de gaz!

AVERTISSEMENT

Ne pas s'asseoir ni monter sur cet appareil. Ni le panneau avant, ni la cuve, ni la plaque anti-éclaboussures, ni le couvercle de la cuve, ni le plan de travail de l'appareil, ni la plaque collectrice ne sont des marchepieds. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir de l'appareil comme marchepied pour le nettoyage de la hotte d'extraction ou l'accès à celle-ci. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

Le niveau d'huile ou de shortening NE doit JAMAIS descendre en dessous du niveau minimum requis. Utiliser une huile usagée risque d'être dangereuse et réduira son point d'inflammabilité et elle sera plus susceptible de bouillir et de déborder.

AVERTISSEMENT

Le contenu du collecteur de miettes et/ou du bac de filtrage de tout système de filtrage devra être vidé dans un contenant difficilement inflammable à la fin de chaque journée. Certaines particules de nourriture risquent de s'enflammer spontanément si elles demeurent dans certaines huiles trop longtemps.

AVERTISSEMENT

Éteindre complètement l'appareil lorsque l'huile ou le shortening est en train d'être purgé de l'appareil. Ceci évitera que l'appareil ne chauffe pendant le processus de purge puis de remplissage et évitera tout risque de blessures graves.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné à un usage intérieur exclusivement.

AVERTISSEMENT

NE PAS faire fonctionner cet appareil si tous les panneaux et couvercles d'accès ne sont pas correctement fixés AVERTISSEMENT Il est recommandé que cet appareil soit inspecté une fois par an par un technicien qualifié pour en vérifier les performances et le bon fonctionnement

AVERTISSEMENT

Il y a une flamme nue à l'intérieur de l'appareil. Cet appareil est susceptible d'atteindre des températures très élevées risquant d'enflammer des matériaux placés à proximité. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément combustible à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. S'il est nécessaire de convertir l'appareil pour un autre type de combustible, communiquer avec votre revendeur.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation en gaz de l'appareil est interrompue ou si la veilleuse s'éteint, attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre au gaz se trouvant à l'intérieur de l'appareil de se dissiper.

AVERTISSEMENT

Veiller à ce que l'alimentation en air de l'appareil soit suffisante pour que la veilleuse brûle correctement. Si la flamme manque d'air, elle dégagera de l'oxyde de carbone, qui est un gaz dangereux. L'oxyde de carbone est un gaz incolore et inodore qui peut provoquer l'asphyxie.

AVERTISSEMENT

Ne jamais ajouter d'huile à l'appareil lorsqu'il a atteint sa température de fonctionnement. Éclabousser de l'huile brûlante risque de provoquer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Ne jamais ajouter d'eau à l'huile lorsqu'elle est chaude. Ceci risque de provoquer une violente ébullition et de provoquer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné aux professionnels et ne devrait être utilisé que par du personnel formé et qualifié.

AVERTISSEMENT

Trop charger l'appareil ou le charger d'aliments trop mouillés risque de provoquer une ébullition soudaine. La charge de cuisson maximum ne doit pas dépasser (14T : 1,5 lb soit 0,68kg ; 14 : 3 lb soit 1,36 kg ; 18 : 5 lb soit 2,27 kg).

AVERTISSEMENT

En Amérique du Nord, les appareils à gaz à roulettes doivent obligatoirement être installés avec des raccords conformes à la plus récente édition de la norme US de raccords pour appareils à gaz mobiles ANSI Z21.69 ou de la norme canadienne CSA 6.16. Ce raccord doit comporter un dispositif de débranchement rapide conforme à la plus récente édition de la norme de raccords à débranchement rapide pour gaz (ANSI Z21.41 ou CSA 6.9). En Australie, les appareils à gaz équipés de roulettes et d'un flexible de gaz doivent être raccordés au

gaz avec un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme AS 4627 et comporter un câble de retenue pour éviter tout déplacement de l’appareil. Le câble de retenue ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible de gaz. Le câble de retenue doit être fixé au panneau arrière de l’appareil.

1. INSTALLATION

1.1. VÉRIFIER VOTRE NOUVEL APPAREIL

Votre appareil Pitco a été emballé avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin qu'il vous soit livré en parfait état. Lors du déballage de l'appareil, vérifier toutes les pièces afin de s'assurer qu'elles ne sont pas endommagées. En cas de dégât, NE PAS SIGNER le bon de livraison. Prendre contact immédiatement avec le transporteur, celui-ci ne pouvant être tenu responsable que pendant les 15 jours suivant la livraison. Vérifier le bordereau d'expédition fourni avec l'appareil afin de vous assurer d'avoir bien reçu toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, prendre contact avec le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Au fur et à mesure du déballage de l'appareil et de ses accessoires, veiller à ce que son poids soit réparti uniformément.

Repérer le numéro de modèle et le numéro de série à l'intérieur de la porte de l'appareil. Inscrire ces numéros sur la couverture du présent manuel, ainsi que la date d'achat de l'appareil, pour référence.

Une fois les étapes ci-dessus applicables à l'appareil acheté, celui-ci est maintenant prêt à l'installation. Bien qu'il soit possible d'installer vous-même votre appareil, il est FORTEMENT recommandé de faire effectuer l'installation par un professionnel compétent. Un professionnel compétent s'assurera que l'installation est sure et conforme à la réglementation en vigueur relative aux codes du bâtiment et de protection contre les incendies.

AVERTISSEMENT
Ne pas s'asseoir ni monter sur cet appareil. Ni le panneau avant, ni la cuve, ni la plaque anti-éclaboussures, ni le couvercle de la cuve, ni le plan de travail de l'appareil, ni la plaque collectrice ne sont des marchepieds. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

1.2. DÉGAGEMENTS AUTOUR DE L'APPAREIL

Les dégagements ci-dessous s'appliquent à une installation dans un local construit en matériaux combustibles ou non, et permettent le bon fonctionnement de votre appareil en toute sécurité.

	Construction en matériaux combustibles cm (po)	**Construction en matériaux non combustibles** cm (po)
Arrière	15,2 cm (6,0 po)	0,0 cm (0 po)
Côtés	15,2 cm (6,0 po)	0,0 cm (0 po)
Comptoir	15,2 cm (6,0 po)	15,2 cm (6,0 po)
Sol	22.86 cm (9,0 po)	22.86 cm (9,0 po)

En plus des dégagements ci-dessus, un espace de circulation minimum de 40 cm (16 pouces) est nécessaire devant l'appareil.

AVERTISSEMENT	**AVERTISSEMENT**
NE PAS obstruer le circuit d'extraction d'air, ni les ouvertures d'aération autour de l'appareil. Des dégagements adéquats sont nécessaires autour de l'appareil pour son entretien ainsi que pour la ventilation de ses composants. S'assurer que les dégagements sont conformes aux valeurs minimales figurant au présent manuel.	**NE PAS installer cet appareil à côté d'un cuiseur à l'eau ou d'un bain-marie. Une éclaboussure d'eau dans l'huile chaude risque de provoque un incendie.**

1.3. INSTALLATION DU DÉFLECTEUR DE CHALEUR (SI EQUIPÉ)

Si l'appareil requiert un déflecteur de chaleur, il y a une étiquette détachable à l'arrière du bord supérieur de l'appareil. Cette étiquette présente toutes les instructions pour la mise en place et l'installation du déflecteur de chaleur. Voir l'étiquette et les instructions ci-dessous pour installer le déflecteur.

1. Retirer les deux vis autotaraudeuses à partir du haut de l’arrière de l’appareil.

2. Placer le déflecteur de chaleur de manière à ce que la partie inclinée du déflecteur se trouve à l’avant de l’appareil. Fixer le déflecteur de chaleur au dos de l’appareil à l’aide des deux vis ayant été retirées précédemment.

3. Si l’installation a été effectuée correctement, la partie incliné du déflecteur de chaleur sera au-dessus de l’ouverture du conduit de fumée afin de rediriger la chaleur. Le déflecteur de chaleur NE DOIT PAS recouvrir l’ouverture du conduit de fumée et nuire à la combustion ce que risquerait de générer des gaz dangereux.

ATTENTION
Pour éviter les dégâts aux matériels et (ou) les blessures aux personnes, ne pas incliner l’appareil sur deux de ses pieds ou de ses roulettes, et ne pas le tirer par sa plaque anti-éclaboussure.

1.4. INSTALLATION DES PIEDS OU DES ROULETTES ET MISE À L’HORIZONTALE

Votre appareil est livré tout monté, à l’exception possible des pieds (ou des roulettes). L’appareil doit obligatoirement être installé sur des pieds ou des roulettes ; il ne peut pas être installé tel quel. Une installation sans pieds ou roulettes diminuerait considérablement sa capacité de ventilation. Les pieds ou les roulettes doivent obligatoirement être installées avant le raccordement de l’appareil à l’alimentation électrique. Les pieds assurent la hauteur nécessaire pour respecter les obligations sanitaires, ainsi qu’une fourniture adéquate d’air au circuit de combustion. Procéder comme suit.

AVERTISSEMENT
Cet appareil doit obligatoirement être installé avec les pieds ou les roulettes fournies par le fabricant.

Outillage nécessaire : clé plate et douille de 7/16 po (12 mm), et pince multiprise de grande dimension.

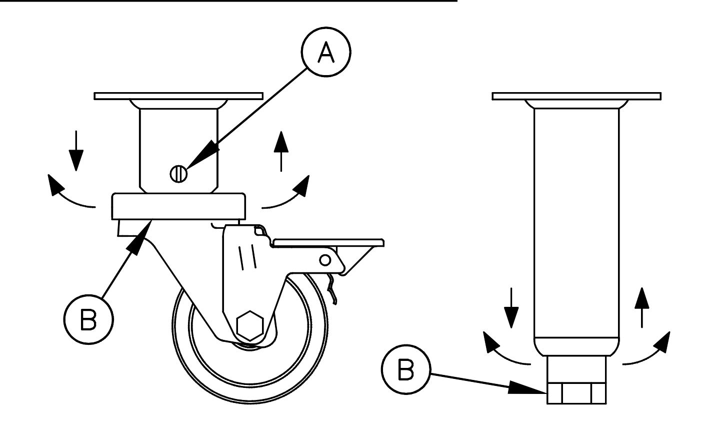
1. Poser l’appareil sur sa face arrière, en veillant à ne pas endommager la plaque anti-éclaboussure en tirant dessus. Protéger l’appareil avec du carton ou du tissu avant de le poser.

2. Fixer chaque pied ou roulette à l’aide des boulons fournis. Chaque pied ou roulette nécessite quatre vis de 0,25-20 x 5/8 pouce et quatre écrous. S’assurer que tous les boulons sont bien serrés.

3. Monter les vis à partir de l’intérieur de l’appareil, avec les écrous à l’extérieur (en-dessous). Les écrous étant munis de rondelles-frein, l’emploi de rondelles-frein séparées n’est pas nécessaire.

AVERTISSEMENT
NE PAS installer les pieds ou les roulettes, et ne pas régler la position de l’appareil pendant son fonctionnement ou s’il contient des liquides chauds. Il existe un risque de blessures graves.

4. Une fois les quatre pieds ou roulettes fixés en place, remettre l’appareil en position verticale, en veillant à ne pas faire reposer un trop grand poids sur un seul pied. Régler la hauteur et l’horizontalité de l’appareil en actionnant les systèmes de réglage (B) à l’aide de la pince multiprise. Dans le cas de roulettes, desserrer les 2 vis (A) avant le réglage, et les resserrer une fois l’appareil horizontal et à la bonne hauteur.



1.4.1. RACCORDEMENT AU GAZ

Votre appareil offre son rendement optimal lorsque son tuyau d'alimentation en gaz est d'une section suffisante pour permettre une pression de gaz adéquate. La canalisation de gaz doit obligatoirement être conforme à la réglementation en vigueur et aux code locaux ou à l'édition la plus récente du National Fuel Gas Code (code national relatif au gaz combustible) ANSI Z223.1. Au Canada, l'appareil doit être installé conformément à la norme CSA B149.1 ou .2 et aux codes locaux. En Australie, cet appareil doit être installé conformément aux normes AS/NZS5601. La section de la canalisation de gaz peut être déterminée par votre fournisseur de gaz local ou en Amérique du Nord en fonction du « National Fuel Gas Code » (code national relatif au gaz combustible), annexe C, tableau C-4 (pour le gaz naturel) et tableau C-16 (pour le propane). Le diamètre de la canalisation de gaz doit être suffisant pour alimenter correctement tous les appareils sans perte de pression au niveau de ceux-ci. Une canalisation de gaz de la bonne dimension correctement installée fournit à tous les appareils alimentés par une même canalisation, fonctionnant simultanément à fond une pression d'alimentation, comprise entre 17,4 hPa (17,4 mbars ou 7,0 po C.E.) et 24,9 hPa (10,0 po C.E. ou 24,9 mbars) pour le gaz naturel ou entre 27,4 hPa (11,0 po C.E. ou 27,5 mbars) et 32,5 hPa (13,0 po C.E. ou 32,4 mbars) pour le propane. La pression au niveau du robinet de gaz ne doit pas être supérieure à 34 hPa (0,5 lb/po^2) .

Le raccord au gaz de cet appareil se trouve au dos, à environ 27 cm (10,5 po) du sol lorsque l'appareil est monté sur pieds.

Un appareil donné n'est équipé que pour fonctionner avec un seul type de gaz. Le type de gaz pour lequel l'appareil est prévu est indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur sa plaque signalétique. L'emploi d'un gaz incorrect entraînerait un mauvais fonctionnement et un danger de blessures ou de mort. Pour convertir l'appareil à un autre type de gaz, prendre contact avec votre revendeur.

AVIS

NE JAMAIS utiliser de réducteur pour raccorder l'appareil à un tuyau d'alimentation en gaz de diamètre inférieur. Ceci risque de nuire au rendement de la machine en réduisant le débit de gaz optimal nécessaire au bon fonctionnement du brûleur.

AVERTISSEMENT

La friteuse doit être attachée afin d'éviter qu'elle ne se renverse avec son liquide brûlant. Lors de son installation et pour éviter qu'elle ne se renverse, la friteuse peut être fixée à d'autres appareils, encastrée ou retenue par un dispositif de fixation relié à une structure fixe. Si la friteuse compte être retenue en place par un dispositif de fixation, ne pas utiliser la friteuse sans s'assurer d'abord que le dispositif de fixation est correctement fixé à la friteuse.

1.4.2. RACCORD DE GAZ À DÉBRANCHEMENT RAPIDE

En Amérique du Nord, les appareils à gaz à roulettes doivent obligatoirement être installés avec des raccords conformes à la plus récente édition de la norme US de raccords pour appareils à gaz mobiles (ANSI Z21.69 ou de la norme canadienne CSA 6.16. Ce raccord doit comporter un dispositif de débranchement rapide conforme à la plus récente édition de la norme de raccords à débranchement rapide pour gaz (ANSI Z21.41 ou CSA 6.9). En Australie, les appareils à gaz équipés de roulettes et d'un flexible de gaz doivent être raccordés au gaz avec un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme AS 4627 et comporter un câble de retenue pour éviter tout déplacement de l'appareil. Le câble de retenue ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible de gaz. Le câble de retenue doit être fixé au panneau arrière de l'appareil.

1.4.3. ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ ET DE PRESSION DE LA CANALISATION D'ALIMENTATION EN GAZ

Le circuit d'alimentation en gaz doit obligatoirement être testé avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression supérieure à 34 hPa (34,5 mbars soit 0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), s'assurer que l'appareil est débranché de celle-ci. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression inférieure ou égale à 34 hPa (0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), l'appareil peut rester raccordé mais son robinet de gaz doit obligatoirement être fermé. Une fois la canalisation sous pression, tester tous les raccords à l'eau savonneuse afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite.

1.4.4. INSTALLATION

L'installation de cet appareil *DOIT* être conforme aux codes locaux. En Amérique du Nord, en l'absence de codes locaux, l'installation doit se conformer au « National Fuel Gas Code » (code national relatif au gaz combustible) ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au « Natural Gas and Propane Installation Code » (code d'installation relatif au gaz naturel et au propane) CSA-B149.1 : si applicables. En Australie, et appareil doit être installé conformément à l'AS/NZS 5601 (révision actuelle).

1.4.5. TABLEAU DE GAZ POUR LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE (NE S'APPLIQUE PAS À TOUS LES MODÈLES)

Le tableau ci-dessous indique les caractéristiques des gaz pour les divers pays d'utilisation. Si le pays d'utilisation ne figure pas au tableau, consulter la plaque signalétique.

> **AVIS**
> **Si cet appareil ne peut pas être réglé correctement, contacter le centre de réparation agréé le plus proche ou appeler l'usine au numéro qui se trouve au dos de ce manuel.**

Pays concernés	Modèle	Type de gaz	Gaz	Catégorie d'appareil	Puissance consomée brute (kW)	Puissance consomée nette (kW)	Pression d'alimentation (mbar)	Pression du brûleur (mbar)	Gicleur du brûleur	Gicleur de la veilleuse (code)	Régulateur	Débit nominal (m3/h)
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SGC	Naturel	G20	I_{2H}	22	19.8	20	10	#43	N22	OUI	2.1
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#43/#40		NON	2.1/2.4
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#40		OUI	2.4
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		20.2	50/37	25.4	#54	LP16	OUI	0.8
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SG14	Naturel	G20	I_{2H}	33	29.7	20	10	#41	N22	OUI	3.1
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#41/#37		NON	3.1/3.6
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#37		OUI	3.6
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		30.4	50/37	25.4	#53	LP16	OUI	1.2
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SG14R	Naturel	G20	I_{2H}	36	32.4	20	10	#38	N22	OUI	3.4
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#38/#36		NON	3.4/4.0
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#36		OUI	4.0
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		33.1	50/37	25.4	.062"	LP16	OUI	1.4
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SG14T	Naturel	G20	I_{2H}	30	27.0	20	10	#43	N22	OUI	2.9
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#43/#41		NON	2.9/3.3
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#43		OUI	3.3
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		27.6	50/37	25.4	1.45 mm	LP16	OUI	1.1
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SG18	Naturel	G20	I_{2H}	40	36.0	20	9	#41	N22	OUI	3.8
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25	9/10	#41/#38		NON	3.8/4.4
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25	10	#38		OUI	4.4
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		36.8	50/37	25.4	#53	LP16	OUI	1.5
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SG6H	Naturel	G20	I_{2H}	40	36.0	20	10	#41	N22	OUI	3.8
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#41/#38		NON	3.8/4.4
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#38		OUI	4.4
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		36.8	50/37	25.4	#53	LP16	OUI	1.5
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	MGII	Naturel	G20	I_{2H}	23.4	21.1	20	10	#46	N22	OUI	2.2
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#46/#44		NON	2.2/2.6
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#44		OUI	2.6
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		21.5	50/37	25.4	#55	LP16	OUI	0.9

AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	MGIIT	Naturel	G20	I_{2H}	23.4	21.1	20	10	#46	N22	OUI	2.2
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#46/#44		NON	2.2/2.6
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#44		OUI	2.6
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		LP	G31	I_{3P}		21.5	50/37	25.4	#55	LP16	OUI	0.9
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SGH50	Naturel	G20	I_{2H}	23.4	21.1	20	10	#46	N22	OUI	2.2
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#46/#44		NON	2.2/2.6
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#44		OUI	2.6
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		21.5	50/37	25.4	#55	LP16	OUI	0.9
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SGH50T	Naturel	G20	I_{2H}	23.4	21.1	20	10	#46	N22	OUI	2.2
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#46/#44		NON	2.2/2.6
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#44		OUI	2.6
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		LP	G31	I_{3P}		21.5	50/37	25.4	#55	LP16	OUI	0.9
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE, TR	SGM18D4	Naturel	G20	I_{2H}	20	18.0	20	10	#48	N22	OUI	1.9
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#48/#45		NON	1.9/2.2
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#45		OUI	2.2
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		18.4	50/37	25.4	#56	LP16	OUI	0.8
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE, TR	SGM18D5	Naturel	G20	I_{2H}	25	22.5	20	10	#48	N22	OUI	2.4
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#48/#45		NON	2.4/2.8
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#45		OUI	2.8
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		23.0	50/37	25.4	#56	LP16	OUI	0.9
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE, TR	SGM1824	Naturel	G20	I_{2H}	35	31.5	20	10	#40	N22	OUI	3.3
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#40/#37		NON	3.3/3.9
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#37		OUI	3.9
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		32.2	50/37	25.4	0.0625"	LP16	OUI	1.3
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SGM20	Naturel	G20	I_{2H}	25	22.5	20	10	#48	N22	OUI	2.4
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#48/#45		NON	2.4/2.8
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#45		OUI	2.8
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		23.0	50/37	25.4	#56	LP16	OUI	0.9
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SGM24	Naturel	G20	I_{2H}	44	39.6	20	10	#44	N22	OUI	4.2
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#44/#41		NON	4.2/4.9
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#41		OUI	4.9
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		40.5	50/37	25.4	1.45 mm	LP16	OUI	1.7
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SGM34	Naturel	G20	I_{2H}	61.5	55.4	20	10	#42	N22	OUI	5.9
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#42/#39		NON	5.9/6.8
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#39		OUI	6.8
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		56.6	50/37	25.4	1.5 mm	LP16	OUI	2.3

AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SSH55	Naturel	G20	I_{2H}	23.4	21.1	20	10	#46	N22	OUI	2.2
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#46/#44		NON	2.2/2.6
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#44		OUI	2.6
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		21.5	50/37	25.4	#55	LP16	OUI	0.9
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SSH55R	Naturel	G20	I_{2H}	29.3	26.4	20	10	#43	N22	OUI	2.8
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#43/#40		NON	2.8/3/4
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#40		OUI	3.4
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		27.0	50/37	25.4	1.55 mm	LP16	OUI	1.1
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SSH55T	Naturel	G20	I_{2H}	23.4	21.1	20	10	#46	N22	OUI	2.2
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#46/#44		NON	2.2/2.6
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#44		OUI	2.6
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		21.5	50/37	25.4	#55	LP16	OUI	0.9
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SSH55TR	Naturel	G20	I_{2H}	29.3	26.4	20	10	#43	N22	OUI	2.8
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#43/#40		NON	2.8/3/4
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#40		OUI	3.4
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		27.0	50/37	25.4	1.55 mm	LP16	OUI	1.1
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SSH60	Naturel	G20	I_{2H}	23.4	21.1	20	10	#46	N22	OUI	2.2
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#46/#44		NON	2.2/2.6
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#44		OUI	2.6
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		21.5	50/37	25.4	#55	LP16	OUI	0.9
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SSH60R	Naturel	G20	I_{2H}	29.3	26.4	20	10	#43	N22	OUI	2.8
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#43/#40		NON	2.8/3/4
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#40		OUI	3.4
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		27.0	50/37	25.4	1.55 mm	LP16	OUI	1.1
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SSH60W	Naturel	G20	I_{2H}	29.3	26.4	20	10	#46	N22	OUI	2.8
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#46/#43		NON	2.8/3/4
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#43		OUI	3.4
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		27.0	50/37	25.4	#55	LP16	OUI	1.1
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SSH60WR	Naturel	G20	I_{2H}	36.6	33.0	20	10	#43	N22	OUI	3.5
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#43/#40		NON	3.5/4.1
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#40		OUI	4.1
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		33.7	50/37	25.4	1.55 mm	LP16	OUI	1.4
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE,	SSH75	Naturel	G20	I_{2H}	30.8	27.7	20	10	#45	N22	OUI	2.9
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#45/#43		NON	2.9?3.4
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#45		OUI	3.4
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		28.3	50/37	25.4	1.35 mm	LP16	OUI	1.2
AT, BG, CH, CZ, DK, EE, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NO, PL, PT, RO, ES, SI, SK, SE, TR	SSH75R	Naturel	G20	I_{2H}	36.6	33.0	20	10	#43	N22	OUI	3.5
LU				I_{2E}								
FR				I_{2ESI}								
BE			G20/G25	I_{2E+}			20/25		#43/#40		NON	3.5/4.1
DE			G20/G25	I_{2ELL}							OUI	
NL			G25	I_{2L}			25		#40		OUI	4.1
BG, CH, CY, CZ, FR, DE, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MT, NL, PL, PT, RO, ES, SI, SK, TR		Propane	G31	I_{3P}		33.7	50/37	25.4	1.55 mm	LP16	OUI	1.4

1.4.6. DIMENSIONS GÉNÉRALES ET POIDS

Numéro du modèle	Hauteur en cm	Largeur en cm	Profondeur en cm	Poids à l'expédition en kg	Surface de cuisson totale en cm2
SGC	76,9	35,6	35,6	68,04	1267,3
SG14,14R	117,5	35,6	35,6	95	1267,3
SG14T, SG14TR		17,8	35,6	104	633,7
SG18,18R		45,7	45,7	103	2088,5
SG6H	175,4	35,6	45,7	136,08	1626,9
MG2,MG2T	116,2	35,6	35,6	95	1267,3
		17,8	35,6	104	633,7
SGH50	117,5	35,6	35,6	95	1267,3
SGH50T		17,8	35,6	104	633,7
SGM24	122,6	61	61	170	3721
SGM34		86,4	61	225	5270,4
SGM1824		45,7	61	113	2787,7
SSH55,55R	117,5	35,6	35,6	95	1267,3
SSH55T,55TR		17,8	35,6	104	633,7
SSH60,60R		35,6	45,7	103	1626,9
SSH60W,60WR		45,7	35,6	124,5	1626,9
SSH75,75R		45,7	45,7	124,5	2088,5

États-Unis et Canada

Modèle	Type de gaz	Taille du bout du gicleur	Pression du brûleur (en C.E.)	Puissance consommée brute
SGC	Gaz naturel	#43	4.0	75kBtu (22kW)
	Propane	#54	10.0	
SG14	Gaz naturel	#41	4.0	110kBtu (33kw)
	Propane	#53	10.0	
SG14R	Gaz naturel	#38	4.0	122kBtu (36kW)
	Propane	0,062 po	10.0	
SG14T	Gaz naturel	#43	4.0	100kBtu (30kW)
	Propane	1,45 mm	10.0	
SG18	Gaz naturel	#41	4.0	140kBtu (40kW)
	Propane	#53	10.0	
SG6H	Gaz naturel	#41	4.0	140kBtu (40kW)
	Propane	#53	10.0	
MGII	Gaz naturel	#46	4.0	80kBtu (23,4kW)
	Propane	#55	10.0	
MGIIT	Gaz naturel	#46	4.0	80kBtu (23,4kW)
	Propane	#55	10.0	
SGH50	Gaz naturel	#46	4.0	80kBtu (23,4kW)
	Propane	#55	10.0	
SGH50T	Gaz naturel	#46	4.0	80kBtu (23,4kW)
	Propane	#55	10.0	
SGM18D4	Gaz naturel	#48	4.0	65kBtu (19 kW)
	Propane	#56	10.0	
SGM18D5	Gaz naturel	#48	4.0	85kBtu (25 kW)
	Propane	#56	10.0	
SGM1824	Gaz naturel	#40	4.0	120kBtu (35,0 kW)
	Propane	0,0625 po	10.0	
SGM20	Gaz naturel	#48	4.0	85kBtu (25 kW)
	Propane	#56	10.0	
SGM24	Gaz naturel	#42	4.0	165kBtu (48,3kW)
	Propane	1,45 mm	10.0	
SGM34	Gaz naturel	#42	4.0	210kBtu (61,5 kW)
	Propane	1,5 mm	10.0	
SSH55	Gaz naturel	#46	4.0	80 kBtu (23,4kW)
	Propane	#55	10.0	
SSH55T	Gaz naturel	#46	4.0	80 kBtu (23,4 kW)
	Propane	#55	10.0	
SSH55R	Gaz naturel	#43	4.0	100 kBtu (29,3 kW)
	Propane	1,45 mm	10.0	
SSH55TR	Gaz naturel	#43	4.0	100 kBtu (29,3 kW)
	Propane	1,45 mm	10.0	
SSH60	Gaz naturel	#46	4.0	80 kBtu 23,4 kW
	Propane	#55	10.0	
SSH60R	Gaz naturel	#43	4.0	100 kBtu (29,3 kW)
	Propane	1,45 mm	10.0	
SSH60W	Gaz naturel	#46	4.0	100 kBtu (29,3 kW)
	Propane	#55	10.0	
SSH60WR	Gaz naturel	#43	4.0	125 kBtu (36,6 kW)
	Propane	1,45 mm	10.0	
SSH75	Gaz naturel	#45	4.0	105 kBtu (30,8 kW)
	Propane	1,35 mm	10.0	
SSH75R	Gaz naturel	#43	4.0	125 kBtu (36,6 kW)
	Propane	1,45 mm	10.0	

Australie

Modèle	Type de gaz	Taille du bout du gicleur	Pression du brûleur (en C.E.)	Puissance consommée brute
SGC	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SG14	Gaz naturel	2,4 mm	0,9	119 Mj/h
	Propane	1,5 mm	2,5	
SG14R	Gaz naturel	2,6 mm	0,9	129 Mj/h
	Propane	0,062 po	2,5	
SG14T	Gaz naturel	#44	0,9	100 Mj/h
	Propane	#55	2,5	
SG18	Gaz naturel	2,3 mm	0,9	145 Mj/h
	Propane	1,5 mm	2,5	
SG6H	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
MGII	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
MGIIT	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SGH50	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SGH50T	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SGM18D4	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SGM18D5	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SGM1824	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SGM20	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SGM24	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SGM34	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SSH55	Gaz naturel	#46	1.0	88 Mj/h
	Propane	#55	2,5	
SSH55T	Gaz naturel	#46	1.0	88 Mj/h
	Propane	#55	2,5	
SSH55R	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SSH55TR	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SSH60	Gaz naturel	#46	1.0	88 Mj/h
	Propane	#55	2,5	
SSH60R	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SSH60W	Gaz naturel	#46	1.0	110 Mj/h
	Propane	#55	2,5	
SSH60WR	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			
SSH75	Gaz naturel	#45	1.0	116 Mj/h
	Propane	1,35mm	2,5	
SSH75R	USAGE NON HOMOLOGUÉ POUR CE PAYS			

1.5. RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

Il est recommandé de brancher cet appareil dans une prise murale contrôlée par la commande d’extraction. Cela permettra d'empêcher que l'appareil fonctionne sans extraction. Si votre appareil nécessite un raccordement électrique, on trouvera ses caractéristiques ci-dessous.

	Amérique du Nord	Reste du monde
Tension secteur	120 V, 50/60 Hz	220, 230 ou 240 V 50/60 Hz
Consommation par appareil	1,0 A	0,5 A
Courant de filtre	7,5 A	4,2 A
Ruban thermique	0,4 A	0,2 A

ATTENTION

Le raccordement de cet appareil à une alimentation non-conforme risque de l’endommager, et annule la garantie.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement être branché à une prise de courant de la même tension et de la même phase que celles figurant sur la plaque signalétique fixée sur la paroi intérieure de sa porte.

AVERTISSEMENT

NE PAS BRANCHER cet appareil à une alimentation électrique différente de celle indiquée sur la plaque signalétique. Le raccordement électrique doit être effectué par un technicien compétent.

AVERTISSEMENT

Le raccordement électrique de cet appareil doit obligatoirement être conforme à la réglementation en vigueur. En cas d’absence de codes locaux, consulter consultez le National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 pour une installation aux États-Unis. Au Canada, consulter la norme CSA C22.2 et les codes locaux. Pour les autres pays, se référer à la réglementation en vigueur.

AVERTISSEMENT

Si votre appareil utilise le courant secteur, il est équipé d'un cordon électrique résistant à l'huile, avec une fiche de sécurité à trois broches. Ce dispositif permet de protéger les utilisateurs contre tout risque d’électrocution en cas de dysfonctionnement. NE PAS couper ni supprimer la broche de mise à la terre de cette fiche, qui doit être branché dans une prise à trois connecteurs correctement mise à la terre.

1.6. EXTRACTION ET SYSTÈMES ANTI-INCENDIE

Votre nouvel appareil doit obligatoirement être ventilé correctement pour fonctionner correctement et en toute sécurité. La température des gaz d'échappement peut atteindre 593 °C (1100 °F). Par conséquent, il est très important d'installer un système anti-incendie. Votre système d’extraction doit être conçu pour un nettoyage facile. Des nettoyages fréquents du circuit d’extraction et de l’appareil lui-même réduisent les risques d'incendie. Le système d’extraction et le système anti-incendie doivent obligatoirement être conformes aux normes en vigueur. Consulter la norme ANSI 83,11 qui contient une liste de documents de référence relatifs aux systèmes d’extraction et les systèmes anti-incendie. Pour les appareils installés aux États-Unis et au Canada, des renseignements supplémentaires sont disponibles auprès de CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131 (États-Unis), ou sur le site Internet de CSA : www.csa-international.org.
En Australie, le système de ventilation et d’extraction doit être conforme à la norme AS/NZS 5601.0.

Il est indispensable que l’appareil ne puisse fonctionner qu’avec un dispositif d’extraction adéquat. La hotte d’extraction doit être en bon état d’entretien. Un installateur professionnel compétent doit s’assurer que la hotte fonctionne correctement en liaison avec l’appareil. Un dispositif d’extraction insuffisant risque de ne pouvoir évacuer tous les produits de combustion de l’appareil. Une extraction excessive ou mal équilibrée risque de causer des courants d’air, qui pourraient alors gêner le bon fonctionnement de la veilleuse et des brûleurs. Laisser un espace d'au moins 46 cm (18 pouces) entre la conduite d’évacuation des fumées et l'entrée de la hotte d'aspiration.

AVERTISSEMENT
Veiller à ce que le système d'extraction ne provoque pas de rupture de tirage au niveau de l'ouverture du conduit de fumée. Une rupture de tirage empêcherait l'appareil d'évacuer correctement les produits de combustion, et entraînerait une surchauffe risquant de l'endommager de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie. NE JAMAIS laisser quoi que ce soit obstruer les produits de combustion ou la ventilation sortant de l'appareil. NE JAMAIS mettre quoi que ce soit dans la zone du conduit de fumée, ni obstruer celui-ci de quelque manière que ce soit. Ne jamais mettre un bac récupérateur de graisse sur l'ouverture du conduit de fumée.

AVERTISSEMENT
NE JAMAIS raccorder directement la soufflante de ventilation ou la hotte au conduit de fumée de cet appareil. Le courant d'air ainsi causé dans le circuit de combustion entraînerait un mauvais fonctionnement, une perte de rendement de chauffe, des difficultés d'allumage et un risque d'extinction de la veilleuse.

Si votre appareil est équipé de ***SPIN***FRESH^{TM,} l'enveloppe de la cuve peut nuire au bon fonctionnement des systèmes préexistants de sécurité contre les incendies. Les modifications apportées à ce système de sécurité contre les incendies devraient être effectuées par un professionnel qui est qualifié pour ce qui est de l'installation, de la conception et de l'entretien de votre système de sécurité contre les incendies, avant de faire fonctionner tout appareil ***SPIN***FRESH$^{TM.}$

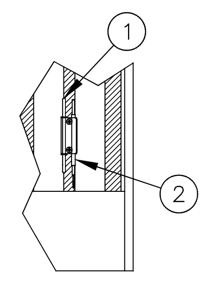
AVERTISSEMENT
Le remplacement ou l'ajout d'appareils sous un système de sécurité contre les incendies préexistant pourrait demander des modifications du système. Contacter TOUJOURS un professionnel qualifié en matière d'installation, de conception et d'entretien de votre système de sécurité contre les incendies, pour vous assurer que tous les appareils situés sous un système de sécurité contre les incendies sont suffisamment protégés.

En Australie, la friteuse doit être installée conformément à l'AS/NZS 5601, la réglementation locale ainsi que les normes et statuts en vigueur. Le tuyau flexible (si utilisé) doit être conforme à la norme AS/NZ 1869 (classe B ou D) et être d'un diamètre interne suffisant. Il doit également être le plus court possible (ne pas dépasser 1,2 mètres) et ne doit pas être plié ou tordu ni entrer en contact avec une surface chaude. La friteuse doit également comporter une chaîne de retenue pour éviter tout déplacement de l'appareil. La chaîne de retenue ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible de gaz.

1.7. INSPECTION

Avant le remplissage et le réglage de l'appareil, effectuer les contrôles visuels ci-dessous :

- ✓ Une fois l'appareil à son emplacement définitif, vérifier qu'il est bien à l'horizontale. Un ajustement éventuel de l'horizontalité de l'appareil s'effectue de la manière décrite précédemment.
- ✓ S'assurer que la sonde et le limiteur de température sont bien fixés à leur place. Vérifier le bon serrage des vis de fixation du limiteur de température.
- ✓ Consulter le chapitre « Installation » du présent manuel pour s'assurer que toutes les étapes qu'il contient ont bien été exécutées correctement.



1) Sonde
2) Limiteur de température

1.8. RÉGLAGES INITIAUX

Une fois votre appareil installé correctement conformément au chapitre « Installation » ci-avant, il doit être réglé pour assurer son bon fonctionnement. Ces réglages doivent obligatoirement être effectuées par un technicien compétent.

Les outils suivants sont nécessaires pour les réglages :

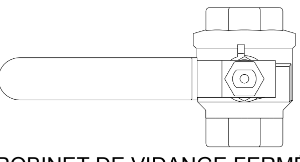
- Manomètre
- Thermomètre numérique (sonde de température)
- Microampèremètre continu
- Voltmètre continu

1.8.1. REMPLISSAGE DE L'APPAREIL

Le remplissage de la cuve de cuisson avant la mise en fonctionnement de l'appareil s'effectue comme indiqué ci-dessous.

1. S'assurer que le robinet de vidange est fermé.

2. Remplir la cuve d'huile ou de shortening jusqu'à ce que l'huile ou le shortening atteigne la (les) ligne(s) de remplissage. Ne jamais laisser de l'huile ou du shortening descendre en-dessous du repère MIN LEVEL (niveau min.) qui figure sur la cuve.



ROBINET DE VIDANGE FERMÉ

AVERTISSEMENT
L'huile ou le shortening doit obligatoirement recouvrir complètement les éléments chauffants en permanence quand l'appareil en est fonctionnement.

ATTENTION
Cet appareil n'est pas étudié pour la cuisson à l'eau. Ne le remplir qu'avec de l'huile ou du shortening.

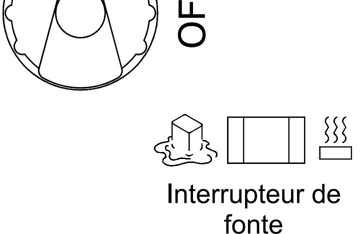
AVERTISSEMENT
Pendant le fonctionnement, il y a une flamme nue à l'intérieur de l'appareil. Cet appareil est susceptible d'atteindre des températures très élevées risquant d'enflammer les matériaux placés à proximité. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément combustible à proximité de l'appareil.

1.8.2. INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

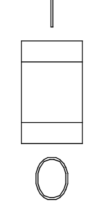
Le circuit d'allumage électronique ne contient rien qui s'allume à la main. L'allumage de la veilleuse est effectué et géré par le circuit électronique d'allumage. Consulter les instructions ci-dessous pour allumer l'appareil.

1. Ouvrir les robinets d'alimentation en gaz.
2. Mettre le bouton du robinet de gaz sur la position marche (ON).
3. Mettre en marche le régulateur.

<u>Thermostat électronique:</u>
S'assurer que l'interrupteur de fonte est dans la bonne position.
Mettre l'interrupteur marche/arrêt ON/OFF (I/0) sur la position de marche I (ON),



Interrupteur de fonte



Interrupteur marche/arrêt I/0 (ON/OFF)

<u>Ordinateur et commande numérique:</u>
Presser la touche * pour allumer la commande (ON).

****Le bouton pourra différer légèrement de sa représentation. Consulter le manuel d'utilisation de votre appareil pour déterminer l'aspect exact du bouton et de l'écran***

4. Les brûleurs principaux s'allumeront et seront contrôlés par le thermostat.

Nota : Si votre appareil possède un système d'auto-nettoyage des brûleurs, les brûleurs risquent de faire du bruit immédiatement après l'allumage des brûleurs principaux lors du démarrage de l'appareil. Ce bruit lors du démarrage fait partie du fonctionnement normal du système d'auto-nettoyage des brûleurs et NE devrait PAS continuer pendant la cuisson et lorsque la machine est en veille (seulement sur modèles avec système d'auto-nettoyage des brûleurs).

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer de matières inflammable à l'intérieur ou à proximité de cet appareil. Ne pas vaporiser d'aérosol à proximité de cet appareil lorsqu'il est en train de fonctionner. Si l'appareil génère un odeur inhabituelle, présente des flammes avec des crêtes jaunes ou s'il ne fonctionne pas au même rendement que lorsqu'il a été installé, contacter un réparateur compétent ou l'usine en se reportant aux informations situées au dos du manuel.

1.8.3.RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE

Cette procédure s'effectue avec la veilleuse allumée.

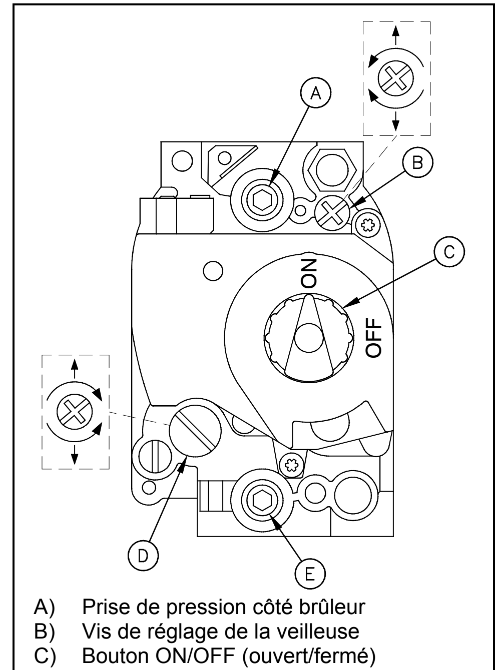
Nota: Cette intervention nécessite un microampèremètre.

1. Brancher le microampèremètre continu entre la cosse de la sonde de flamme et le fil de la sonde. Attention à la polarité : si le microampèremètre indique une valeur négative, inverser les fils. La valeur mesurée doit obligatoirement être égale ou supérieure à 1 µA (0,15 µA pour les appareils distribués dans les pays de l'UE).

2. Régler l'intensité à sa valeur correcte en réglant la veilleuse. Exposer la vis de réglage de la veilleuse en déposant son capuchon. Pour réduire la hauteur de la veilleuse et l'intensité du courant sortant de la sonde, tourner la vis de réglage de la veilleuse dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour augmenter la hauteur de la veilleuse et l'intensité du courant sortant de la sonde, tourner la vis de réglage de la veilleuse en sens inverse des aiguilles d'une montre.

3. Tourner la vis dans le sens nécessaire pour obtenir une valeur égale ou supérieure à 1 µA (0,15 µA pour les appareils distribués dans les pays de l'UE).

   Nota : Attendre de 3 à 5 minutes entre chaque intervention sur la vis de réglage pour laisser les valeurs se stabiliser.



A) Prise de pression côté brûleur
B) Vis de réglage de la veilleuse
C) Bouton ON/OFF (ouvert/fermé)
D) Vis de réglage de la pression au brûleur
E) Prise de pression côté arrivée du gaz

4. Une fois la veilleuse correctement réglée, remettre en place le capuchon sur sa vis de réglage et débrancher le microampèremètre.

1.8.4. RÉGLAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Pour que les bruleurs principaux puissent fonctionner, le robinet de gaz doit être ouvert et le thermostat doit être en marche. L'interrupteur principal doit être sous tension. Les bruleurs principaux seront alimentés en gaz provenant de la conduite de gaz principale par l'intermédiaire de la commande thermostatique. Lorsque la température de l'huile descend en dessous du niveau de température préréglé, la commande du gaz s'ouvre.

Il est nécessaire de régler les brûleurs principaux pour qu'ils produisent une flamme optimale. On trouvera ci-dessous la méthode de réglage des brûleurs principaux.

1. S’assurer que le robinet principal d’arrivée de gaz est fermé, déposer le bouchon de prise de pression de la rampe et raccorder à sa place un manomètre de précision ayant une plage comprise entre 0 et 40 mbar (soit 40 hPa ou 16 po C.E.) graduée en intervalles de 0,2 mbar (soit 0,2 hPa ou 0,1 po).

2. Allumer tous les brûleurs principaux de l’appareil et de tous les autres appareils alimentés par la même canalisation de gaz. La pression indiquée par le manomètre ne doit pas être inférieure à la pression nécessaire à l’installation. Une baisse de pression est le signe d’une alimentation insuffisante, entraînant un mauvais rendement des appareils en utilisation maximale.

3. La valeur indiquée par le manomètre doit être (à ± 0,2 mbar, soit 0,2 hPa ou 0,1 po C.E. près) celle indiquée sur la plaque signalétique fixée du côté intérieur de la porte de l’appareil. Si la pression est bonne, passer à l’étape 6 ; dans le cas contraire, régler la pression comme indiqué à l’étape 4.

4. Pour régler la pression, déposer le capuchon de la vis de réglage du détendeur et, à l’aide d’un tournevis plat, agir sur cette vis jusqu’à obtenir la pression correcte aux brûleurs. Pour augmenter la pression aux brûleurs, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour réduire la pression aux brûleurs, tourner la vis en sens inverse des aiguilles d'une montre.

5. Une fois la pression correcte obtenue, remettre en place le capuchon de la vis de réglage.

6. Éteindre LA TOTALITÉ des appareils, fermer le robinet principal d’alimentation en gaz de votre appareil Pitco et déposer le manomètre. Mettre de la pâte à joints sur le filetage du bouchon de la canalisation, et remettre celui-ci en place.

ATTENTION
Veiller à ne pas déranger la sonde et le limiteur de température pendant le fonctionnement ou le nettoyage de cet appareil.

1.9. NETTOYAGE INITIAL

En sortie d’usine, de nombreuses pièces de votre appareil sont couvertes d’une légère couche d’huile de protection. Il est donc indispensable de nettoyer votre appareil avant son utilisation en cuisine. Ce nettoyage permettra d’éliminer l’huile et les éventuels objets étrangers qui auraient pu s’accumuler pendant son stockage et son transport. On trouvera ci-dessous la méthode de nettoyage de l’appareil.

AVERTISSEMENT
Porter des gants et des vêtements de protection pendant le nettoyage ou la vidange de l’appareil, et pendant l’évacuation de l’eau qu’il contient. L'eau est extrêmement chaude et risque de causer des blessures graves.

ATTENTION
NE PAS LAISSER l’appareil sans surveillance pendant son nettoyage. Ne jamais laisser le niveau de liquide descendre en-dessous des éléments chauffants.

1. Lire le chapitre « Fonctionnement » ci-après avant le remplissage ou la mise en fonctionnement de l’appareil.

2. Les actions suivantes doivent être effectuées à l'aide d'un produit de nettoyage dégraissant vendu dans le commerce.

AVERTISSEMENT

Nettoyer à l'aide d'un produit de nettoyage du commerce prévu pour le nettoyage et l'aseptisation des surfaces en contact avec les produits alimentaires. Lire les instructions et les mises en garde avant son emploi. Une attention particulier doit impérativement être portée à la concentration du produit de nettoyage et à la durée pendant laquelle il reste en contact avec les surfaces en contact avec les produits alimentaires.

3. Conformément aux instructions du fabricant, nettoyer l'intérieur de la cuve et toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

4. Une fois le nettoyage terminé, rincer soigneusement l'intérieur de la cuve à l'eau fraîche. Continuer de rincer la cuve jusqu'à ce que le produit de nettoyage ait été éliminé complètement de la cuve.

5. Éliminer toute l'eau à l'aide d'un chiffon propre et sec.

6. Répéter les actions précédentes pour nettoyer le poste où le pain et la pâte à frire se prépare ou le bac de filtrage si l'appareil en est équipé.

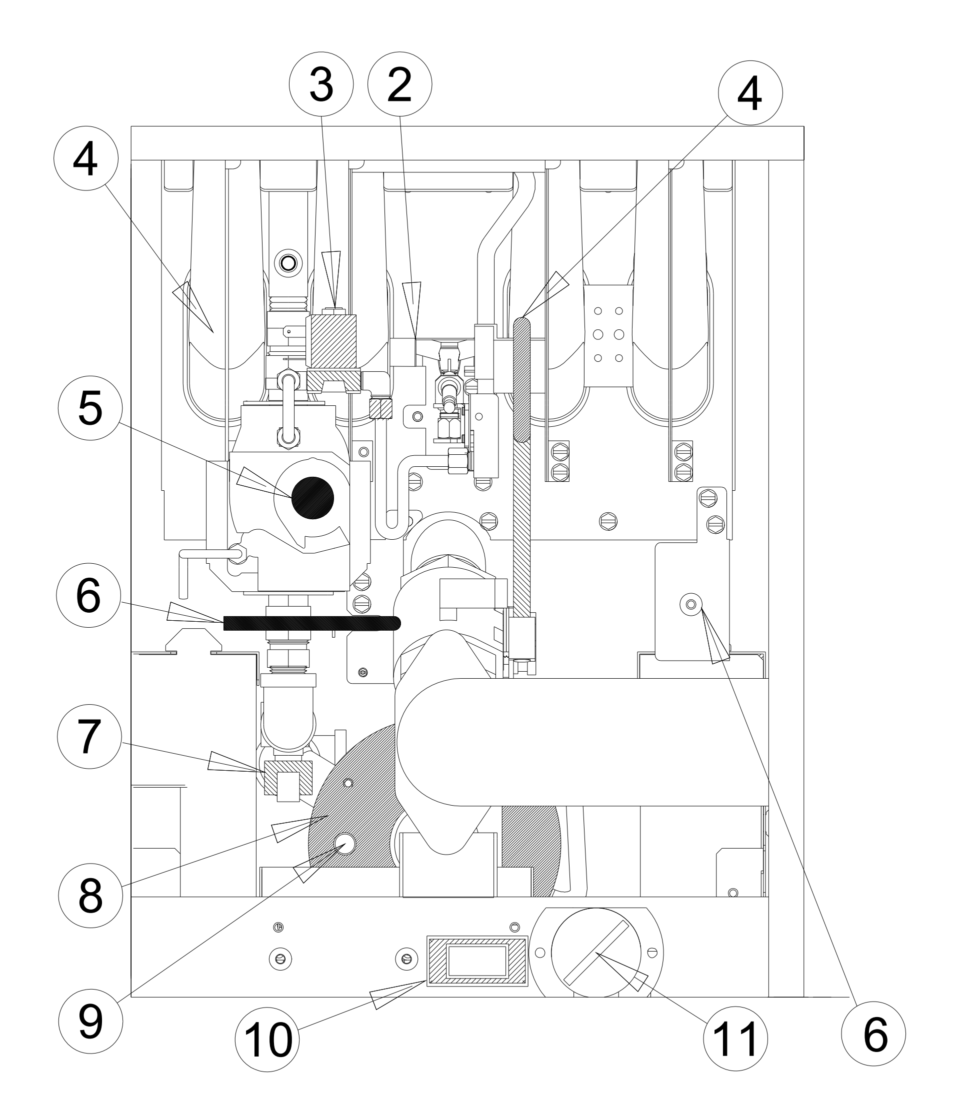
Si l'appareil ne peut être réglé afin de fonctionner correctement, contacter un réparateur qualifié ou l'usine en se référant à l'information située au dos de ce manuel.

2. FONCTIONNEMENT

Un manuel d'utilisation correspondant à votre appareil doit normalement être inclus au présent manuel. Consulter le manuel en question avant la mise en fonctionnement de l'appareil.

2.1. FONCTIONNALITÉS

Le schéma ci-dessous présente certains des composants fonctionnels de votre appareil. Les fonctionnalités correspondantes sont décrites plus en détail aux chapitres suivants.



2.1.1. FONCTIONNALITÉS DE BASE

1. **Cuve de cuisson**

2. **Panneau avant**
   Si l'appareil est équipé d'un ordinateur ou d'une commande numérique, ils seront situés sur le panneau avant.

3. **Porte (*illustrée ouverte)***
   Permet l'accès à la poignée du robinet de vidange, au tuyau d'évacuation de la cuve et au bouton de réinitialisation du limiteur de température (si équipé), au robinet du gaz, à la veilleuse, aux brûleurs, au robinet d'arrêt du gaz et au système d'auto-nettoyage des brûleurs (si équipé).
   Les modèles à filtres : pompe de filtration, poignée de retour d'huile ou de shortening, tuyau de rinçage (si équipé).

4. **Poignée du robinet de vidange *(Bleue) (illustrée en position fermée)***
   Ouvre le robinet de vidange afin que l'huile ou le shortening soient purgés de la cuve.
   Un dispositif de sécurité couplé au robinet de vidange arrête le chauffage de l'appareil quand celle-ci est ouverte.

5. **Tuyau d'évacuation de la cuve**
   L'huile ou le shortening sortent la cuve de cuisson par l'intermédiaire du tuyau de vidange lors de la purge.

6. **Bouton de réinitialisation après déclenchement du limiteur de température**
   En cas de déclenchement du limiteur de température, il faut appuyer sur ce bouton.

7. **Porte-panier**
   Pour suspendre et/pour drainer les paniers lorsqu'ils sont à l'extérieur de la cuve de cuisson.

8. **Robinet d'arrêt du gaz**
   Interrompt l'alimentation en gaz au robinet du gaz.

9. **Bouton de la commande de gaz**
   La commande de gaz contrôle le débit de gaz à la veilleuse et aux brûleurs.
   Tourner le bouton de la commande de gaz sur la position d'ARRÊT (OFF) pour interrompre l'alimentation en gaz à la veilleuse et aux brûleurs.

10. **Veilleuse**
    La veilleuse allume les brûleurs lorsque l'eau de la cuve de cuisson doit être plus chaude.

11. **Brûleurs**
    Chauffent l'huile ou le shortening à l'intérieur de la cuve de cuisson.

12. **Système d'auto-nettoyage des brûleurs *(si équipé)***
    Le système d'auto-nettoyage des brûleurs nettoie les brûleurs lorsque l'appareil est sur MARCHE.

2.1.2. FONCTIONNALITÉS PROPRES AUX MODÈLES À FILTRE.

13. **Pompe de filtrage**
    La pompe de filtrage est utilisée pour pomper l'huile ou le shortening depuis la pompe de filtrage jusqu'à la cuve de cuisson ou via le tuyau de rinçage (si équipé).

14. **Bouton de réinitialisation de la pompe de filtrage**
    Il sera peut-être nécessaire d'appuyer sur ce bouton au cas où le disjoncteur s'était déclenché.

15. **Poignée de retour de l'huile *(Rouge)***
    L'huile sort de la cuve de cuisson par le tuyau de vidange lors de la purge.

16. **Bac de filtrage**
    L'huile qui a été drainée depuis la cuve de cuisson se dirige vers le bac de filtrage.
    Le papier filtre est situé à l'intérieur du bac de filtrage

17. **Raccord du tuyau de rinçage *(si équipé)***
    Raccorde le tuyau de rinçage lors de l'utilisation de la fonction : tuyau de rinçage.

18. **Poignée du tuyau de rinçage (jaune) *(si équipé)***
    Tirer cette poignée libère le flux d'huile ou du shortening à travers le tuyau de rinçage.
    Pousser cette poignée arrêtera le flux d'huile ou de shortening à travers le tuyau de rinçage.

19. **Poignée de récupération d'huile (marron) *(si équipé)***
    Tirer cette poignée vers l'extérieur libèrera le flux d'huile ou du shortening à travers le système de récupération d'huile. Pousser cette poignée vers l'intérieur interrompra le flux de l'huile ou du shortening à travers le système de récupération d'huile.

2.2. REMPLISSAGE DE LA CUVE

Il est possible d'utiliser de l'huile ou du shortening en bloc mais il est préférable d'utiliser du liquide. Pour faire fondre le shortening en bloc, il est recommandé de le faire fondre avant de l'ajouter à l'équipement. Il est possible de faire fondre le shortening en bloc ou l'huile solidifiée dans l'équipement mais faire preuve de prudence afin de ne pas brûler le shortening ou l'huile solidifiée.

ATTENTION
Cet appareil n'est pas étudié pour la cuisson à l'eau. Ne le remplir qu'avec de l'huile ou du shortening.

2.2.1. REMPLIR LA CUVE D'HUILE OU DE SHORTENING LIQUIDE

Pour remplir la cuve d'huile ou de shortening, voir les instructions suivantes:

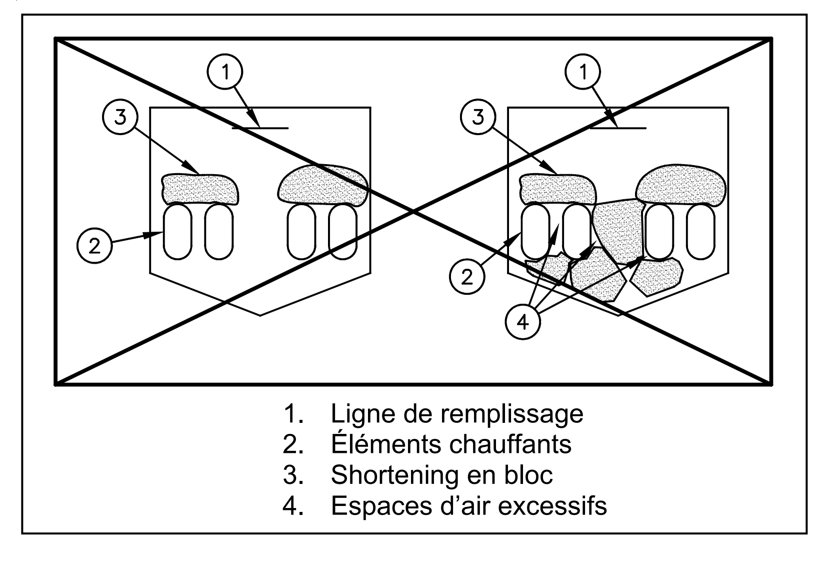
1. Vérifier que le robinet de vidange est complètement fermé et que l'intérieur de la cuve ne présente pas d'humidité résiduelle.

2. Remplir la friteuse d'huile. Vous pouvez la remplir jusqu'au repère du niveau d'huile minimum ("MIN LEVEL") ou juste en-dessous du repère de niveau nominal. L'huile se dilate légèrement lorsqu'elle chauffe et le niveau monte légèrement.

2.2.2. REMPLIR LA CUVE DE SHORTENING EN BLOC

Pour remplir la cuve de shortening en bloc, voir les instructions suivantes:

AVERTISSEMENT
NE JAMAIS faire fondre les blocs de shortening directement sur les éléments chauffants. Ceci provoquera un incendie et risque de provoquer des blessures.



1. Ligne de remplissage
2. Éléments chauffants
3. Shortening en bloc
4. Espaces d'air excessifs

1. Retirer le support pour panier à l'intérieur de la cuve.

2. Couper le shortening en cubes ne dépassant pas 2,5 cm (1 po) de diamètre. Veiller à TOUJOURS placer le shortening sous, entre et sur le dessus des éléments

chauffants. NE PAS laisser de gros espaces d'air. Faire attention à NE PAS plier ni rompre les sondes de température. En effet, si ces dernières sont endommagées, l'équipement ne pourra pas fonctionner correctement.

3. Après avoir rempli la cuve de shortening bien compacté, faire fondre. Si l'équipement possède un Cycle de Fonte, utiliser cette fonction afin de faire fondre automatiquement l'huile solidifiée ou le shortening en bloc.

AVERTISSEMENT
L'huile ou le shortening doivent obligatoirement recouvrir complètement les éléments chauffants en permanence quand l'appareil en est fonctionnement.

2.3. DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

Le démarrage de l'appareil avant sa mise en fonctionnement s'effectue comme indiqué ci-dessous.

1. S'assurer que le robinet de vidange est fermé.

2. Remplir la cuve d'huile ou de shortening (voir chapitre 2.2 « Remplissage de la cuve »)

3. Allumer l'appareil (voir « Instructions pour l'allumage »).

AVERTISSEMENT
NEVER operate the appliance with an empty fry tank. It will void the warranty.

4. Si l'appareil est équipé d'un régulateur, le mettre en marche.

Thermostat électronique:
Mettre l'interrupteur marche/arrêt ON/OFF (I/0) sur la position de marche 0 (ON),

Ordinateur et commande numérique:
Presser et maintenir la touche [bouton]* pour allumer la commande (ON).

Le bouton pourra différer légèrement de sa représentation. Consulter le manuel d'utilisation de votre appareil pour déterminer l'aspect exact du bouton et de l'écran.

Interrupteur marche/arrêt I/O (ON/OFF)

Nota : Si votre appareil possède un système d'auto-nettoyage des brûleurs, les brûleurs risquent de faire du bruit immédiatement après l'allumage des brûleurs principaux lors du démarrage de l'appareil. Ce bruit lors du démarrage fait partie du fonctionnement normal du système d'auto-nettoyage des brûleurs et NE devrait PAS continuer pendant la cuisson et lorsque la machine est en veille (seulement sur modèles avec système d'auto-nettoyage des brûleurs

5. L'appareil est à présent allumé et l'huile/le shortening dans la cuve est en train de chauffer.

AVERTISSEMENT
Ne jamais laisser de l'huile ou du shortening descendre en-dessous du repère de remplissage minimum. Faire fonctionner les éléments chauffants à sec les rendra extrêmement chauds et réduira la durée de vie de l'appareil et entraînera l'annulation de la garantie.

OIL TEMPERATURE
Maintenir la température de l'huile de la friteuse à 190°C (374°F) maximum. Toute température supérieure détruira l'huile et les aliments ne cuiront pas plus vite. Entre 205°C (401°F) et 210°C (410°F), la durée de vie utile de l'huile est trois fois moindre que si vous la chauffer à 190°C (374°F). De plus, toute décomposition accélérée fera que l'huile se mettra à fumer même si vous baissez à nouveau la température à 190°C (374°F). Il n'y a aucun avantage à faire fonctionner la friteuse à de hautes températures, cela coute de l'argent et entraîne un risque supplémentaire d'incendie.

TEMPERATURA DELL'OLIO
Mantenere la temperatura dell'olio nella friggitrice fino a un massimo di 190°C. Temperature maggiori causano un rapido degrado dell'olio, senza tuttavia eseguire una cottura più rapida. Da 205°C a 210°C la durata dell'olio è inferiore di un terzo rispetto a quella a 190°C. Inoltre, l'accresciuta decomposizione comporta una forte emissione di fumo, anche se la temperatura viene riportata di nuovo a 190°C. Le alte temperature non prevedono vantaggi, sono antieconomiche e aumentano il rischio d'incendio.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΑΔΙΟΥ
Διατηρείτε τη θερμοκρασία λαδιού στη φριτέζα μέχρι 190 βαθμούς Κελσίου. Υψηλότερες θερμοκρασίες θα αλλάξουν τη σύνθεση του λαδιού πολύ σύντομα και δεν ψήνετε γρηγορότερα. Η δυναμικότητα του λαδιού στους 205-210 βαθμούς Κελσίου είναι μόνο το ένα τρίτο της δυναμικότητάς του στους 190 βαθμούς Κελσίου. Επιπλέον η αυξημένη αποσύνθεση του λαδιού, σε θερμοκρασίες πάνω από 190 βαθμούς Κελσίου, κάνει το λάδι να καπνίζει άσχημα κι αν ακόμη κατεβάσετε τη θερμοκρασία κατόπιν πάλι στους 190 βαθμούς Κελσίου. Οι υψηλές θερμοκρασίες δε σας παρέχουν κανένα πλεονέκτημα, σας κοστίζει περισσότερα χρήματα και αυξάνουν τον κίνδυνο πυρκαγιάς.

2.4. CUISSON

Pour assurer la bonne cuisson de vos aliments dans cet appareil, suivre les instructions, qui sont fournies par le fabriquant des produits alimentaires, pour la préparation. Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, l'huile ou le shortening devrait refroidir et être couvert afin d'éviter toute contamination.

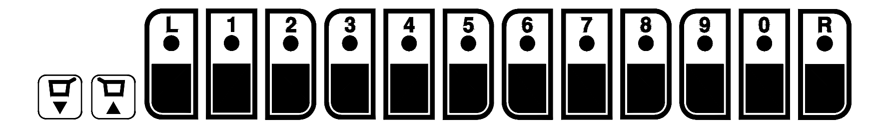
Charge maximum autorisée par taille de cuve (largeur x longueur)				
17,8 x 35,6 cm (7 x 14 po)	35,6 x 35,6 cm (14 x 14 po)	45,7 x 45,7 cm (18 x 18 po)	35,6 x 45,7 cm (14 x 18 po)	45,7 x 35,6 cm (18 x 14 po)
0,68 kg (1,5 lb)	1,36 kg (3 lb)	2,27 kg (5 lb)	1,36 kg (3 lb)	2,27 kg (5 lb)
45,7 x 61 cm (18 x 24 po)	45,7 x 35,6 cm (20 x 20 po)	61 x 61 cm (24 x 24 po)	86,4 x 61 cm (34 x 24 po)	
2,3 kg (5 lb)	2,7 kg (6 lb)	3,7 kg (8 lb)	4 kg (9 lb)	

AVERTISSEMENT
Faire fonctionner les éléments chauffants à sec les rendra extrêmement chauds et réduira la durée de vie de l'appareil et entraînera l'annulation de la garantie.

2.4.1. FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE

Les différentes commandes ne comprennent pas toutes de minuterie. Les minuteries donnent des temps de cuisson précis pour de nombreuses quantités et types de produits. Reportez-vous au manuel de l'utilisateur pour le type de commande spécifique à votre appareil, afin de déterminer la manière de régler les minuteries pour cuisiner, si équipé.

Pour démarrer une minuterie : Appuyer sur le bouton approprié de la minuterie.



Boutons typiques des minuteries*

2.4.2. LEVAGE DU PANIER

Si l'appareil est équipé de dispositifs permettant de soulever le panier, placer le panier sur le dispositif permettant de le soulever avant de démarrer le(s) minuterie(s). Le(s) panier(s) seront abaissé(s) dans la cuve de cuisson lorsque le cycle de la minuterie démarre. À la fin de la durée de cuisson qui a été programmée, le dispositif de levage du panier soulèvera le panier hors de la cuve de cuisson.

2.4.3. SYSTÈME D'ESSORAGE ***SPIN***FRESH™

Si l'appareil est équipé du système d'essorage ***SPIN***FRESH™, placer directement le panier sur la tige de levage du panier et fermer le couvercle avant de démarrer la/les minuterie(s). Le(s) panier(s) seront abaissé(s) dans la cuve de cuisson lorsque le cycle de la minuterie démarrera. À la fin du temps de cuisson qui a été programmé, le dispositif de levage du panier soulèvera le panier hors de la cuve de cuisson et le fera tourner pour retirer tout excès d'huile. Le couvercle peut rester ouvert pendant le cycle de cuisson, mais il doit être fermé avant le cycle d'essorage.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS ouvrir le couvercle ni toucher la surface du système *SPIN*FRESH™ pendant le cycle d'essorage. Cela pourrait causer des blessures graves.

2.4.4. RÉGULATEUR : FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Certains régulateurs peuvent disposer d'autres fonctions, qui ne sont pas décrites au présent manuel. Si le régulateur de votre appareil dispose d'autres fonctions, consulter son manuel d'utilisation pour y accéder.

Les boutons et/ou affichages spécifiés peuvent légèrement différés de ceux qui sont illustrés. Voir le manuel de l'utilisateur pour le type spécifique de commande de votre appareil, afin de déterminer l'apparence de chaque bouton et de chaque affichage.

2.5. CONSEIL DE CUISSON

- ✓ Suivre toujours les instructions du fabriquant des produits alimentaires.
- ✓ Baisser la température de l'huile, plus le temps de cuisson est long, meilleure est l'absorption des matières grasses.
- ✓ NE JAMAIS trop remplir les paniers de la friteuse. Trop remplir aura pour résultat un produit à la fois mou et gras.
- ✓ Lorsque vous retirez les paniers de la cuve de cuisson, secouez-les doucement pour retirer l'excès d'huile.
- ✓ Ne jamais laisser un panier au-dessus de la friteuse. La chaleur provenant de la cuve de cuisson continuera la cuisson des produits.
- ✓ La qualité de l'huile ou du shortening peut affecter la qualité des produits. Éviter que le sel et l'eau n'entrent en contact avec l'huile ou le shortening, pour pouvoir les conserver. La filtration de l'huile ou du shortening retire les miettes de l'huile ce qui permet aussi de la garder plus longtemps.

Temps de cuisson typiques des frites

Épaisseur des frites	177C (350F)	182C (360F)	188C (370F)
Fines	2:45	2:30	2:15
Moyennes	3:45	3:30	3:15
Épaisses	4:15	4:00	3:45

Tableau fourni pour référence uniquement. Consulter les indications du fabricant du produit pour déterminer la température et la durée de cuisson exactes.

2.6. ARRÊT DE L'APPAREIL

L'appareil dispose de deux méthodes d'arrêt : VEILLE et ARRÊT COMPLET. Le mode « veille » empêche le fonctionnement des brûleurs principaux. L'arrêt complet ferme l'arrivée de gaz. La sélection du mode d'arrêt approprié s'effectue comme indiqué ci-dessous.

2.6.1. MODE VEILLE

1. Mettre la commande de température ou le thermostat sur sa position d'arrêt (OFF).

   Thermostat électronique:
   Mettre l'interrupteur marche/arrêt ON/OFF (I/0) sur la position d'arrêt 0 (OFF).

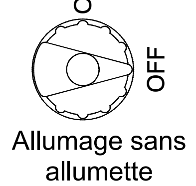
   Ordinateur et commande numérique:
   Presser et maintenir la touche [bouton]* pour éteindre la commande (OFF).

   Le bouton pourra différer légèrement de sa représentation. Consulter le manuel d'utilisation de votre appareil pour déterminer l'aspect exact du bouton et de l'écran.

2.6.2. ARRÊT COMPLET

1. Mettre la commande de température ou le thermostat sur sa position d'arrêt (OFF).

   Thermostat électronique:
   Mettre l'interrupteur marche/arrêt ON/OFF (I/0) sur la position d'arrêt 0 (OFF).



Allumage sans allumette

   Ordinateur et commande numérique:
   Presser et maintenir la touche [bouton]* pour éteindre la commande (OFF).

   Le bouton pourra différer légèrement de sa représentation. Consulter le manuel d'utilisation de votre appareil pour déterminer l'aspect exact du bouton et de l'écran.

2. Tourner le robinet de gaz (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour le mettre sur la position d'arrêt (OFF).

3. L'appareil est alors complètement arrêté, ce qui permet son nettoyage, le cas échéant.

3. ENTRETIEN PRÉVENTIF

3.1. ENTRETIEN PRÉVENTIF QUOTIDIEN

Les tâches de maintenance préventive quotidiennes ci-dessous permettront de maintenir la sécurité et le meilleur rendement de votre équipement. Pendant la cuisson, l'huile ou le shortening (graisse végétale) risque de se déverser et provoquer des éclaboussures et vous devrez corriger la situation immédiatement. De plus, pendant la cuisson, des particules, des miettes et des résidus de nourriture s'accumuleront à l'intérieur de la cuve ce qui réduira la qualité des aliments et la durée de vie utile de l'huile ou du shortening. Si vous faites beaucoup de friture et ou faites frire des aliments en pâte à frire, il s'avérera peut-être nécessaire d'effectuer ces actions une fois par jour.

AVERTISSEMENT
Tout contact direct avec les surfaces chaudes et/ou l'huile brûlante risque d'entraîner des blessures graves. Toujours porter un tablier, des gants résistants à la chaleur et des lunettes de protection.

3.1.1. FILTRER AVEC UN TIROIR-FILTRE (SI ÉQUIPÉ)

Voir les instructions suivantes pour filtrer lorsque l'appareil est équipé d'un tiroir-filtre.

1. Éteindre l'appareil en le réglant sur OFF (ARRÊT).
2. Retirer la poignée de vidange bleue pour purger l'huile ou le shortening provenant de la cuve de cuisson et s'écoulant dans le bac de filtrage.
3. Tirer la poignée rouge pour allumer la pompe, afin que l'huile ou le shortening circule à travers le support filtrant.
4. Pour remplir à nouveau la cuve, soulever vers le haut la poignée bleue de la vidange.
5. Lorsque la cuve est remplie, pousser la poignée rouge pour désactiver la pompe.
6. Vérifier que le niveau d'huile ou de shortening est au-dessus de la ligne de niveau minimal. Il est possible qu'une quantité supplémentaire d'huile doive être ajoutée à la cuve de cuisson.
7. L'huile ou le shortening qui est dans la cuve de cuisson a maintenant été filtrée.
8. Remplacer le support filtrant et nettoyer le bac de filtrage en suivant les procédures suivantes qui sont mentionnées dans ce manuel.

3.1.2. UTILISATION DU TUYAU DE RINÇAGE (SI ÉQUIPÉ)

La cuve de cuisson peut être rincée et nettoyée en utilisant un filtre, un tuyau de rinçage de filtre (si équipé). Voir les instructions suivantes pour faire fonctionner le tuyau-filtre de rinçage.

1. Éteindre l'appareil en le réglant sur OFF (ARRÊT).
2. Tirer la poignée bleue de la vidange vers le bas pour purger l'huile ou le shortening de la cuve de cuisson dans le bac de filtrage.
3. Raccorder le tuyau-filtre de rinçage à l'embout de raccordement rapide.
4. Diriger la buse de sortie du tuyau-filtre dans la cuve de cuisson.
5. Tirer la poignée jaune pour mettre en marche la pompe et laisser l'huile ou le shortening s'écouler via le tuyau de rinçage.
6. Pour remplir à nouveau la cuve, soulever vers le haut la poignée bleue de la vidange.

7. Lorsque la cuve est remplie, pousser la poignée rouge pour désactiver la pompe.

3.1.3. REMPLACER LE PAPIER FILTRE (SI ÉQUIPÉ)

Voir les instructions suivantes pour remplacer le papier filtre si l'appareil est équipé d'un tiroir-filtre.

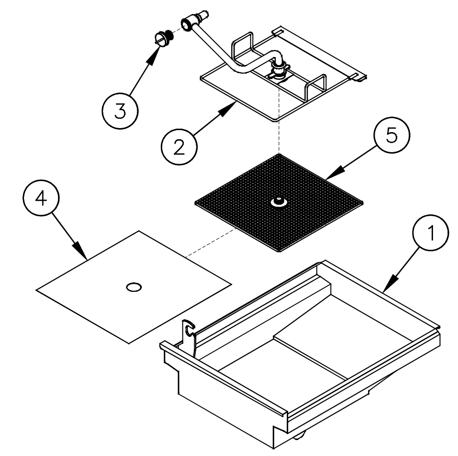
1. Décrocher le tube d'aspiration du dispositif de filtrage en le dévissant (dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre) au niveau de la pièce moletée située sur la pièce filetée du tamis.

2. Glisser l'attache en forme de trombone afin de la retirer et retirer le papier filtre usé du tamis. Remplacer le papier filtre usé par un nouveau papier filtre en vous assurant que le trou du papier se trouve en haut afin que la pièce filetée du tamis puisse passer à travers

3. Plier le papier filtre sur le dessous du tamis et remettre en place le trombone.

4. Fixer à nouveau le tube d'aspiration du dispositif de filtrage au tamis du filtre en le vissant (dans le sens des aiguilles d'une montre) dans la pièce filetée du tamis de filtrage.

5. Remettre en place le dispositif de filtrage avec tube d'aspiration dans le système de filtrage en plaçant la partie du dispositif comportant le tamis dans le bac de filtrage et fixer le raccord à débranchement rapide sur le dispositif de filtrage avec tube d'aspiration dans la pièce circulaire blanche située sur le côté gauche de l'équipement. S'assurer que le raccord s'enclipse fermement dans la pièce circulaire.



1. Bac de filtrage
2. Dispositif de filtrage avec tube d'aspiration
3. Capuchon filtrant
4. Papier filtre
5. Tamis de filtrage

AVERTISSEMENT
L'alimentation électrique doit être débranchée avant le nettoyage et l'entretien de cet appareil!

AVERTISSEMENT
Le contenu du collecteur de miettes et/ou du bac de filtrage ou de tout système de filtrage doit être vidé dans un récipient résistant au feu, cela, chaque jour à la fin de chacune des fritures.

3.1.4. INSPECTION DE L'APPAREIL

- ✓ Vérifier que le limiteur de température et la sonde de température soient dans une position correcte et maintenues en place.
- ✓ Vérifier que les fils et les cordons ne soient ni dénudés, ni détachés à l'intérieur et à l'extérieur du caisson.
- ✓ Vérifier autour de l'appareil s'il y a des pièces ou des accessoires qui doivent être fixés ou que d'autres articles étrangers (par ex des aérosols en bombe) devraient être enlevés.
- ✓ Vérifier s'il y a des fuites d'huile ou de shortening à l'intérieur, à l'extérieur et autour du caisson de l'appareil.

AVERTISSEMENT
Des blessures sérieuses pourraient résulter d'un contact direct avec les surfaces chaudes et/ou l'huile. Portez toujours un tablier, des gants résistants à la chaleur pour protéger votre peau et des lunettes pour protéger les yeux.

AVERTISSEMENT
Lisez la section relative au fonctionnement avant de remplir ou de faire fonctionner l'appareil.

AVERTISSEMENT
NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lors du nettoyage.

3.1.5. NETTOYAGE DE LA CUVE DE CUISSON

1. Éteindre l'appareil. Vidanger toute l'huile ou le shortening de la cuve de cuisson et la laisser refroidir.
2. Pour le nettoyage, retirer les paniers, l'égouttoir de la cuve et le support du panier
3. Utiliser la brosse de nettoyage, pour retirer tous les débris qui sont détachés et récurer toutes les parois de la cuve.
4. Pour des dépôts plus résistants d'huile ou de shortening carbonisés et aussi de carbone, récurer la cuve en utilisant un tampon à récurer Scotchbrite ou une autre éponge abrasive.
5. Essuyer les résidus avec un chiffon propre et humide et essuyer toutes les gouttelettes restantes d'huile ou de shortening de la cuve avant de remettre l'huile ou le shortening dans la cuve.
6. Nettoyer et sécher les paniers, l'égouttoir de la cuve et le support du panier avant de les remettre en place.

3.1.6. NETTOYAGE DE L'HABILLAGE EXTÉRIEUR

1. Nettoyer toutes les éclaboussures d'huile ou de shortening, la poussière et la saleté à l'extérieur du caisson à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un détergent doux destiné à l'industrie alimentaire. Veiller à ce que ni de l'eau ni du détergent n'entre en contact avec l'huile ou le shortening. Utiliser, si besoin est, un tampon abrasif pour les tâches les plus résistantes.
2. Retirer le détergent de toutes les surfaces.

3. Le nettoyage de l'intérieur du caisson requiert un chiffon propre, afin de retirer toute l'huile ou le shortening, la poussière, la saleté ou la poudre provenant du filtre (par ex. magnésol) de l'intérieur du caisson.

3.1.7. NETTOYAGE DU FILTRE (SI ÉQUIPÉ)

1. Dévisser le capuchon filtrant du tube d'aspiration et taper doucement dessus pour en déloger toutes les miettes des fentes. Utiliser un chiffon propre pour retirer toutes les miettes restantes et le remettre en place.

2. Récurer tous les débris et les miettes qui se sont détachés du dispositif de filtrage avec tube d'aspiration ainsi que du bac de filtrage à l'aide de la pelle de récupération du filtre.

3. Retirer le dispositif de filtrage avec tube d'aspiration et le mettre dans l'évier, le laisser tremper ou le mettre dans le lave-vaisselle avant de le nettoyer. Veiller à le rincer minutieusement, et de sécher toutes les surfaces avant de le remonter.

4. Essuyer le bac de filtrage avec un chiffon propre humide et un détergent doux convenant aux appareils destinés à l'industrie alimentaire. Si besoin est, placer le support dans l'évier pour retirer le détergent de toutes les surfaces et les essuyer toutes avant le remontage.

3.2. ENTRETIEN PRÉVENTIF HEBDOMADAIRE

L'exécution des étapes décrites ci-dessus, de l'entretien préventif, de manière quotidienne maintiendra votre appareil propre et sûr. Ces étapes suivantes devraient être faites de manière hebdomadaire.

1. Éteindre la friteuse. Laisser l'huile ou le shortening refroidir avant de retirer la friteuse de la hotte.
   Conseil : ce travail d'entretien est parfait le jour où l'huile ou le shortening sont changés, de telle manière à ce qu'il n'y ait ni huile ou le shortening dans la cuve ou dans le filtre.

2. Débrancher le(s) cordon(s) d'alimentation, le tuyau de gaz et le cordon de rétention.

3. Porter un équipement de protection, retirer la friteuse de la hotte.

4. Vérifier que la coupelle d'égouttement de la hotte de ventilation soit vide et qu'aucune huile ou shortening ne s'égoutte dans le conduit.

5. Vérifier que les déflecteurs de la hotte sont propres et que de l'huile ou du shortening ne s'égouttent pas dans le conduit.

6. Nettoyer les côtés de la friteuse, l'arrière et la zone du conduit, il peut être utile d'utiliser un tampon ou une éponge non abrasifs et un couteau à mastic pour gratter le dépôt d'huile ou de shortening. Nettoyer la zone à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un détergent destiné à l'industrie alimentaire.

7. Essuyer tout excès d'huile ou de shortening sur le(s) cordon(s) d'alimentation et sur le tuyau de gaz avec un chiffon sec.

8. Vérifier que le tuyau d'évacuation ne contient pas de débris/d'objets et retirer ceux présents.

9. Rebrancher le(s) cordon(s) d'alimentation, le tuyau du gaz et fixer à nouveau le cordon de rétention puis pousser la friteuse sous la hotte.

3.3. ENTRETIEN PRÉVENTIF MENSUEL

Les débris alimentaires et d'huile ou de shortening peuvent d'accumuler à l'intérieur de la cuve. Exécuter les étapes du travail d'entretien décrites ci-dessous, mensuellement, maintiendra la sécurité de votre appareil et à un niveau de performance optimal. Si vous faites frire des aliments en grandes quantités et /ou si vous faites frire des aliments surgelés, il peut être utile de nettoyer les composants de la friteuse plus d'une fois par mois.

3.3.1. PROCÉDURE DE DÉGRAISSAGE PAR ÉBULLITION

Lors du nettoyage et de la purge de l'appareil porter des gants et des vêtements de protection. L'huile ou le shortening pourraient gicler et causer des blessures graves au personnel.

1. Lire la section « fonctionnement » de ce manuel avant de remplir ou de faire fonctionner l'appareil.

2. Éteindre l'appareil. Purger toute l'huile ou le shortening de la cuve de cuisson et la laisser refroidir. Le récipient doit être également capable de résister à des températures de 205°C (400°F).

3. Pour le nettoyage, retirer les paniers, l'égouttoir de la cuve et le support du panier.

4. Retirer et jeter tous les débris importants qui se trouvent dans la cuve.

5. Fermer le robinet de vidange et remplir la cuve avec de l'eau potable jusqu'aux marques de niveau.

6. Mettre l'appareil en mode d'ébullition :

   <u>Modèles muni d'un thermostat électronique</u> : mettre le thermostat en mode ébullition en mettant sous tension l'interrupteur pendant 3 secondes dans l'ordre suivant (I- O - I - O - I). L'électricité (LED vert) et la chaleur (LED jaune) et le clignotant de contrôle seront allumés.

   Modèles à commande numérique : mettre en marche l'appareil (ON). Appuyer sur la touche (P) tout en entrant le mode ébullition.

   <u>Modèles par ordinateur</u> : mettre en marche (ON). Le régulateur reconnaîtra qu'il y a de l'eau dans la cuve et entrera automatiquement en mode ébullition. Pour entrer manuellement le mode ébullition, appuyer sur la touche Temp, puis sur les touches 2, 1, 2 pour les degrés F ou bien sur 1,0,0. pour les degrés C.

7. Une fois que l'eau commence à frémir, ajouter 227 à 283 g (8 à 10 oz) de nettoyant Pitco pour chaque 11,3 kg (25 lb) d'huile ou de shortening que votre friteuse peut contenir.

8. Laisser frémir pendant une minute. (L'eau ne devrait jamais bouillir car elle pourrait gicler par-dessus la cuve et endommager les composants de manière permanente.)

9. Éteindre l'appareil en le tournant sur la position d'ARRÊT (OFF) et laisser la friteuse tremper pendant 15 à 30 minutes, tout en laissant le nettoyant dissoudre les dépôts d'huile ou de shortening et de carbone.

10. Gratter l'intérieur de la cuve en utilisant une brosse de nettoyage qui résiste à l'eau chaude. Prendre soin de retirer tous les corps étrangers de la cuve, des éléments chauffants, des parois et d'autres composants qui se trouvent dans la cuve.

11. Purger l'eau de la cuve.

12. Une fois que la cuve a refroidi, la rincer minutieusement avec de l'eau propre et potable.

13. Retirer toute l’eau et tous les résidus restants à l’aide d’un chiffon propre et sec.

14. Nettoyer et sécher les paniers, le support pour panier à l’intérieur de la cuve ainsi et le porte-panier à l’extérieur de la cuve avant de les remettre en place.

15. Fermer le robinet de la vidange et remplir la cuve de cuisson avec de l’huile ou du shortening.

3.3.2. VÉRIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

1. Utiliser un pyromètre à degrés élevés ou un thermomètre numérique convenant à une température allant jusqu’à 182°C (380°F). Mettre le thermomètre dans l’huile au-dessus de la pointe de la sonde de la température de la friteuse avec 2,54 cm (1 po). Veiller à ne pas toucher l’élément chauffant, car cela faussera la mesure des températures.

2. Référencer les étapes suivantes qui s’appliquent au type de commande de l’appareil.

   Modèle à commande électronique, numérique ou par ordinateur :
   Vérifier que la consigne des régulateurs et des thermomètres soit située entre ± 5°F (± 3°C). Si votre mesure est éteinte, mesurer à nouveau avant de contacter un centre de réparation agréé pour plus d’aide.

3.4. ENTRETIEN ET INSPECTIONS PRÉVENTIFS ANNUELS OU PÉRIODIQUES

Les opérations indiquées au présent chapitre NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR un technicien qualifié, dans le cadre d'un programme d'entretien régulier de la cuisine. Cette inspection doit être effectuée par un technicien de service agréé par Pitco, au minimum une fois par an. Il pourra être nécessaire d'effectuer cette inspection plusieurs fois par an.

AVERTISSEMENT
Débrancher le cordon d’alimentation avant toute réparation ou nettoyage de cet appareil.

3.4.1. ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ

- ✓ Vérifier le cordon et la prise d’alimentation.
- ✓ Vérifier tous les raccordements électriques exposés, les interrupteurs et les témoins lumineux.
- ✓ Vérifier les pieds, les roulettes, les roues, les soudures de plaques et s’assurer que tous les écrous et les boulons sont bloqués.
- ✓ Vérifier l’état du tuyau souple d’alimentation du gaz et vérifier que le dispositif de retenue ou le cordon rétention de la friteuse est en place.

3.4.2. INSPECTION MÉCANIQUE

- ✓ Vérifier la cuve de la friteuse pour éviter les fuites de shortening et pour les dépôts excessifs d’huile.
- ✓ Vérifier la migration de l’huile (nettoyer si besoin est)
- ✓ Vérifier la coupelle d’égouttement de la hotte, et s’assurer qu’elle soit vide et qu’elle ne s’égoutte pas dans le conduit.
- ✓ Vérifier que la surface du déflecteur de la hotte est propre, car l’huile/l’eau condensées peuvent goutter sur et dans le conduit.
- ✓ Vérifier que des débris étrangers ne se trouvent pas dans le conduit et dans le tirage de la hotte.
- ✓ Vérifier le système de vidange/filtration (si équipé) pour repérer les fuites
- ✓ Vérifier qu’il ne manque pas des pièces à la friteuse, par ex., les bandes de protection.
- ✓ Vérifier si certaines vis manquent.

3.4.3. SYSTÈME DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

- ✓ Vérifier les connexions et les fils électriques
- ✓ Vérifier les sondes de température et les limites pour les dépôts de carbone et de placage. Nettoyer ainsi que cela est indiqué.
- ✓ Vérifier que les sondes et les capteurs soient correctement montés et que toutes les vis soient bloquées.
- ✓ Vérifier la stabilité des résistances de la sonde du thermostat.

- ✓ Vérifier que le dispositif de sécurité couplé au robinet de vidange (DVI) se dégage du régulateur.
- ✓ Vérifier les fonctions du régulateur/thermostat pour vous assurer qu'elles fonctionnent.
- ✓ Vérifier le calibrage de la température

3.4.4. SYSTÈME FILTRE (SI ÉQUIPÉ)

- ✓ Vérifier les connexions et les fils électriques.
- ✓ Vérifier que les cordons d'alimentation IEC soient correctement branchés et en place.
- ✓ Vérifier l'absence de toutes les fuites d'air ou de shortening, ou bien, d'un dépôt excessif d'huile.
- ✓ Vérifier le joint torique sur le tube d'aspiration du dispositif de filtrage et si besoin est le remplacer.
- ✓ Vérifier le tamis du filtre sur le tube d'aspiration.
- ✓ Vérifier le fonctionnement du robinet de vidange et du dispositif de sécurité couplé au robinet de vidange (DVI).
- ✓ Vérifier le fonctionnement de la vanne de retour d'huile et l'interrupteur de sa pompe.
- ✓ Vérifier le fonctionnement du raccord à débranchement rapide du tuyau de rinçage (si équipé), nettoyer et lubrifier si nécessaire.
- ✓ Vérifier tous les matériaux dans le bac de filtrage
- ✓ Vérifier le fonctionnement du filtre en filtrant la friteuse.
- ✓ Vérifier la consommation en ampères du moteur de la pompe par rapport à la tension figurant de la plaque signalétique.
- ✓ Vérifier la pompe et le moteur et nettoyer tout excès d'huile de l'assemblage de la pompe.
- ✓ Vérifier tous les tuyaux-filtrants pour les fuites et leur intégrité.

3.4.5. SYSTÈME DE COMBUSTION DU GAZ

- ✓ Vérifier s'il y a des fuites de gaz.
- ✓ Vérifier et nettoyer le tube de ventilation situé sur le régulateur de pression du robinet du gaz.
- ✓ Vérifier les brûleurs, nettoyer les débris et la graisse de la veilleuse et des embouts de la veilleuse.
- ✓ Vérifier le système d'auto-nettoyage des brûleurs (si équipé), qu'il s'active lorsque l'appareil est allumé et NON pendant la cuisson normale & les périodes de veille.
- ✓ Vérifier et régler la pression du gaz dans la tubulure du brûleur sur le calibrage de la plaque signalétique.
- ✓ Lorsque tous les appareils à gaz sont allumés, vérifier la pression entrante du gaz.
- ✓ Vérifier le système d'allumage et régler, si nécessaire, la flamme de la veilleuse.
  Vérifier le relevé du capteur de la flamme.
  Vérifier l'intervalle et nettoyer l'allumage.
- ✓ Après l'inspection, vérifier à nouveau qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

3.5. HOTTE

Le bon fonctionnement de la hotte d'extraction est très important pour le bon fonctionnement de cet appareil et la sécurité des personnes. La hotte d'extraction doit être inspectée à l'installation de cet appareil pour s'assurer de son fonctionnement correct en liaison avec celui-ci. Un échéancier régulier de contrôle, conforme à la plus récente édition d'ANSI/NFPA 96 et (ou) à la réglementation en vigueur, est obligatoire.

4. DÉPANNAGE

4.1. PANNE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

En cas de perte de l'alimentation électrique, pour quelque raison que ce soit, l'appareil s'arrêtera Attendre cinq minutes après le retour du courant pour redémarrer l'appareil. Ceci permettra la dissipation du gaz qui aurait pu s'accumuler dans le brûleur ou dans les tuyaux.

Pour redémarrer l'appareil, appliquer la procédure de démarrage décrite au chapitre 2.2.

ATTENTION
NE PAS ESSAYER de faire fonctionner cet appareil pendant une panne de courant.

4.2. LIMITEUR DE TEMPÉRATURE

Cet appareil est équipé d'un contacteur de limitation de température. Ce limiteur de température arrête l'appareil si la température de l'huile de la cuve dépasse une valeur dangereuse. En cas de déclenchement du limiteur de température, réarmer le dispositif comme suit

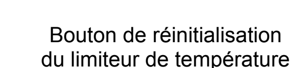
a. Arrêter l'appareil (OFF).

b. Laisser suffisamment de temps à l'appareil pour revenir à la température ambiante.

c. Ajouter l'huile ou le shortening à la cuve, à la demande.



d. Appuyer sur le bouton de réinitialisation du limiteur de température



Bouton de réinitialisation du limiteur de température

e. Le limiteur de température est alors réarmé, et l'appareil prêt au démarrage.

AVERTISSEMENT
NE PAS ajouter d'huile ou de shortening dans la cuve qu'elle n'ait eu suffisamment de temps pour refroidir. Le non-respect de cette consigne risque d'endommager l'appareil et (ou) de causer des blessures.

4.3. DISPOSITIF DE SÉCURITÉ COUPLÉ AU ROBINET DE VIDANGE ET INTERRUPTEUR À FLOTTEUR (NON DISPONIBLE SUR TOUS LES MODÈLES

Si votre appareil est équipé d'un circuit de verrouillage du robinet de vidange, l'appareil s'arrêtera automatiquement de chauffer en cas d'ouverture du robinet de vidange. Si votre appareil est équipé d'un interrupteur à flotteur, l'appareil s'arrêtera automatiquement de chauffer si le niveau d'huile (ou de shortening) atteint une hauteur dangereuse. Dans certains cas, l'appareil s'arrêtera. Le redémarrage de l'appareil après un déclenchement du dispositif de sécurité du robinet de vidange s'effectue comme suit.

1. Arrêter l'appareil (OFF), s'il ne l'est pas déjà.

2. Fermer le robinet de vidange et remplir d'huile ou de shortening.

3. Mettre l'appareil en fonctionnement (ON).

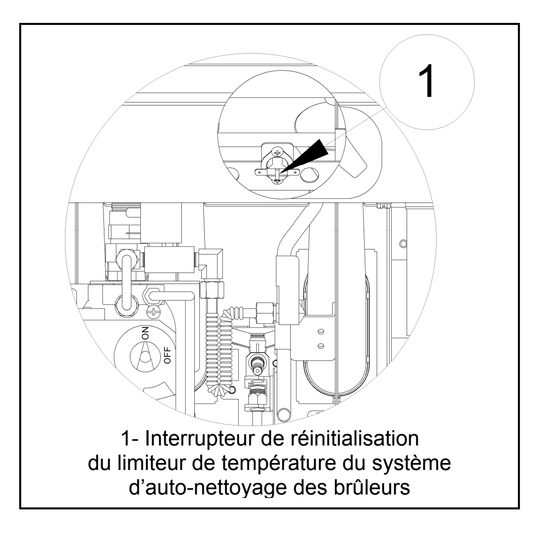
4.4. SYSTÈME D'AUTO-NETTOYAGE DES BRÛLEURS (NON DISPONIBLE SUR TOUS LES MODÈLES)

Si votre appareil est équipé d'un système d'auto-nettoyage des brûleurs, l'appareil devrait fonctionner ainsi que l'indique le tableau ci-dessous. Un cycle de nettoyage aura lieu à chaque fois que l'appareil passe de l'état d'ARRÊT à celui de MARCHE. Un interrupteur thermique de coupure est conçu pour désactiver l'appareil si le système d'auto-nettoyage des brûleurs fonctionne mal et il reste activé pour une période plus longue dans le cas d'un courant descendant dans le conduit ou si ce dernier est bloqué.

Evènement	Durée	Indication
Allumez l'appareil sur « ON » (MARCHE)	N/A	La commande thermostatique s'allume, la veilleuse génère une étincelle et s'allume. La pulsion de la pré-purge est allumée.
Pulsion de pré-purge	2 secondes	L'appareil fonctionne brièvement puis s'arrête. La veilleuse reste allumée.
Période de l'intervalle d'attente 1	5 secondes	L'appareil ne fonctionne pas. La veilleuse reste allumée.
Pulsion de nettoyage	6 secondes	La commande de gaz principale fonctionne, allumant les brûleurs principaux. La commande du système d'auto-nettoyage des brûleurs fonctionne en alimentant en gaz le bras du système d'auto-nettoyage des brûleurs. Ce dernier s'allume, en générant un bref allumage à l'orifice principal de chacun des brûleurs.
Période de l'intervalle d'attente 2	8 secondes	La commande de gaz principale et les commandes du système d'auto-nettoyage des brûleurs se désactivent pendant cette période. La veilleuse reste allumée.
Reprise normale du fonctionnement	N/A	L'appareil fonctionne normalement et commence à chauffer. La commande du système d'auto-nettoyage des brûleurs reste désactivée jusqu'à ce que l'électricité de l'appareil soit recyclée. Il n'y a pas de flamme au niveau du bras du système d'auto-nettoyage des brûleurs. Les orifices du brûleur principal ne s'allument pas.

4.5. RÉINITIALISATION DE L'INTERRUPTEUR DU LIMITEUR DE TÉMPERATURE DU SYSTÈME D'AUTO-NETTOYAGE DES BRÛLEURS

1. Laisser à l'appareil suffisamment de temps pour qu'il refroidisse à température ambiante.
2. Appuyer sur l'interrupteur de réinitialisation du limiteur de température du système d'auto-nettoyage des brûleurs. L'interrupteur de réinitialisation est situé derrière le panneau avant au sommet des brûleurs principaux.
3. Le limiteur de température du système d'auto-nettoyage des brûleurs est maintenant réinitialisé et prêt à démarrer.
4. Si le limiteur de température du système d'auto-nettoyage des brûleurs continue à se déclencher, faire inspecter l'appareil par un professionnel agréé.



1- Interrupteur de réinitialisation du limiteur de température du système d'auto-nettoyage des brûleurs

4.6. TABLEAUX DE DÉPANNAGE

4.6.1. TABLEAU DE DÉPANNAGE DE LA FRITEUSE

Problème	Causes probables	Mesures correctives
Le régulateur ne se met pas en marche.	Absence d'alimentation électrique.	Vérifier le circuit secteur.
	Régulateur non mis en fonctionnement.	Mettre le régulateur en fonctionnement.
	Cordon d'alimentation mal branché ou débranché.	Brancher le cordon d'alimentation.
	Disjoncteur déclenché.	Réenclencher le disjoncteur
	Le fusible de l'appareil a fondu.	Contacter un réparateur agréé.
Le régulateur est en marche et l'appareil ne chauffe pas.	Le limiteur de température s'est déclenché.	Laisser l'appareil refroidir et réinitialiser le limiteur de température.
	Le limiteur de température du système d'auto-nettoyage des brûleurs s'est déclenché.	Appuyer sur le bouton de réinitialisatkion du limiteur de température. Si le problème persiste, contacter un réparateur agréé.
L'appareil ne demeure pas à la bonne température.	Sonde de température défectueuse.	Contacter un réparateur agréé.
	Limiteur de température défectueux.	Contacter un réparateur agréé.
L'écran de l'ordinateur est éteint et ne s'allume pas.	Ordinateur défectueux	Contacter un réparateur agréé.

4.6.2. TABLEAU DE DÉPANNAGE DU FILTRE (SI ÉQUIPÉ)

Problème	Causes probables	Mesures correctives
La pompe du filtre ne s'active pas.	Le disjoncteur de la pompe du filtre s'est déclenché.	Réinitiliser le disjoncteur.
L'huile ou le shortening retourne lentement ou pas du tout dans la cuve .	Le papier filtre est sale.	Changer le papier filtre
	Le capuchon filtrant est sale.	Retirer le capuchon filtrant et nettoyez-le.
	Le bac de filtrage ne peut pas être complètement poussé à l'intérieur.	Pousser le bac de filtrage à l'intérieur.
Il y a trop de bulles d'air dans l'huile qui est retournée dans la cuve.	Le tamis du dispositif de filtrage n'est pas serré.	Serrer le capuchon de l'écran du tube de récupération.
	Le capuchon du tube d'aspiration du dispositif de filtrage est manquant.	Localiser et installer le capuchon du tube d'aspiration du dispositif de filtrage.
	Le bac de filtrage n'est pas complètement poussé à l'intérieur.	Pousser le bac de filtrage à l'intérieur pour terminer le raccordement.
Le robinet de vidange est fermé mais la commande de l'ordinateur affiche toujours « DRAINING » (VIDANGER).	La poignée bleue du robinet de vidange n'est pas totalement fermée.	Vérifier que la poignée du robinet de vidange est complètement fermée.
	Interrupteur de vidange mal ajusté ou défectueux.	Contacter un réparateur agréé.

4.7. AFFICHAGES PAR ORDINATEUR ET PAR COMMANDE NUMÉRIQUE (SI ÉQUIPÉ)

Si votre appareil est équipé d'un ordinateur ou d'une commande numérique, il peut afficher les messages suivant sur son affichage.

Affichage	Explication	Action
CH	L'appareil est en cycle de fonte	Continuer avec le cycle de fonte ou bien sortez du cycle de fonte pour revenir au fonctionnement normal.
HEAt	La température de l'huile ou du shortening est basse.	Attendre que l'appareil chauffe.
droP	La cuve de cuisson a atteint la température programmée.	L'appareil est prêt à démarrer le cycle de cuisson.
LoC	Indique que le mode programme est protégé pas un mot de passe.	Entrer un mot de passe ou attendre que le régulateur sorte du mode programme.
Prob	Lecture de la sonde erronée.	Contacter un réparateur agréé.
HI	L'huile ou le shortening a atteint une température qui n'est pas sûre .	Éteindre l'appareil. Laisser suffisamment de temps à l'appareil pour refroidir, avant de le remettre en marche.
	Lecture de la sonde incorrecte.	Contacter un réparateur agréé.
drAininG Turn oFF	Le robinet de vidange est ouvert pendant que le régulateur est en marche.	Éteindre l'appareil. FermeR le robinet de vidange, avant de remettre l'appareil en marche.
IGniTion FAiLurE	Le système d'allumage est verrouillé.	Contacter un réparateur agréé.
oFF	Le régulateur est ÉTEINT.	Mettre en marche le régulateur.

NOTES

NOTES



SPINFRESH™ est une marque déposée de Spinfry inc.

Il est recommandé que les opérations d'entretien annuelles soient effectuées par une personne agrée. Ne pas modifier cet appareil : toute opération d'entretien doit être effectuée par un technicien agréé. Pour l'entretien, les pièces, les réglages mineurs, la détection et la localisation d'une panne, ou si cet appareil ne peut être réglé correctement, contacter

En cas de problème ou de question à propos de votre appareil, prendre contact avec l'usine Pitco Frialator au : +1 (603) 225-6684 Site Web : www.pitco.com	En cas de problème ou si vous avez des questions concernant cet appareil, contactez le réparateur agréé Pitco Frialator de votre région ou contactez Pitco aux numéros indiqués à gauche.

Adresse postale – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501(États-Unis)
Adresse d'expédition – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301(États-Unis)